BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

<36630611790018 S

<36630611790018

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1033 (20

~~Oeconomia. Lexica. 17.~~

~~Oec. gen. No. 22.~~

VIV
P
PAT

Oeconomiſche
Encyklopädie,
oder
allgemeines Syſtem
der
Staats= Stadt= Haus= und Landwirthſchaft,
in alphabetiſcher Ordnung;
von
D. Johann Georg Krünitz.

Zwanzigſter Theil,
von Gre bis Hä. Mit 17 Kupfern.

Brünn,
gedruckt bey Joſeph Georg Traßler, Buchdrucker,
Buch= und Kunſthändler.

1788.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

G. G.

Grebe, (die) eine in der Schweitz übliche Benennung eines Waſſervogels von dem Geſchlechte der Taucher, welcher an andern Orten Kobelzeucher, Strauszaucher und Merch genannt wird; Colymbus major *Aldrov. Will. Raj.* Fr. Grèbe, Engl. greater loom-diver, greater arſefoot, greater arſefoot-diver, great douker, in Venedig Fiſanella compita. Dieſer Vogel hält ſich faſt nirgends als auf dem neufchateller und genfer See auf; wenigſtens haben die Federn derjenigen Greben, die man zuweilen auch auf andern Teichen ſchießt, nichts von der Schönheit der genfer Greben. Die Größe dieſes Vogels übertrifft die von dem Waſſerhuhn; ſie kömmt faſt der Größe einer Gans bey; er ſcheint ſo gar länger zu ſeyn, denn er iſt beynahe 2 Fuß lang. Er iſt ganz ohne Schwanz. Der Schnabel iſt weiß, rund, geradſpitzig, und 2 Zoll 5 Lin. lang. Die Farbe des Rückens iſt graubraun, ſo wie auch der Kopf und die Flügel; unter dem Bauche aber iſt ſie perlenweiß, und mit dem ſchönſten Glanz erhöhet. Die Beine und Füße, ſo wie auch die Lappen an den Zehen, deren drey halb verbunden und der hintere los iſt, ſind rothbraun. Die Nägel ſind platt, und den menſchlichen Nägeln ähnlich. Die Schen-

Schenkel ſtehen ſo nahe bey dem Hintern, daß der Vogel mit aufgerichtetem Leibe und faſt ſo gerade, als ein Menſch, gehen muß. Es wird ihm daher das Laufen ſehr beſchwerlich, und er muß ſich mit ſeinen Flügeln helfen. Sein Gewicht iſt 3 bis 4 Pfund. Weil das Fell von der Bruſt und dem Bauche dieſes Vogels von einer Weiße iſt, die in das Perlenfarbige fällt, und zugleich den feinſten Silberglanz hat, werden nicht nur Müffe, ſondern auch Palatine, Verbrämungen zu Mützen, Aufſchläge und Beſetzungen auf Kleider, und andere Stücke zum Putz der Damen, daraus verfertigt. Die größten Häute werden das Stück mit 2 bis 3 Rthlr. bezahlt. Ein Muff von fünf Häuten, der von einem in dieſer Art des Rauchwerkes erfahrnen Meiſter gemacht worden, koſtet gemeiniglich 25 Rthlr. Dieſe Häute ſind erſt ſeit dem Ende des vorigen Jahrhunderts bekannt. Die Seltenheit dieſes Vogels hat ſeit einiger Zeit die Erhöhung des Preiſes verurſachet. Im Anfange, als ihr Gebrauch bekannt wurde, koſteten ſie $\frac{2}{3}$ oder die Hälfte weniger.

In Paris werden die Felle derjenigen Greben, die daſelbſt, in der Normandie, und andern Provinzen dieſes Königreiches, einländiſch ſind, an Güte aber den genfer Grebenſellen bey weitem nicht gleich kommen, Grébes de pais genannt.

Man bekömmt dieſen Vogel nur im Winter zu ſehen. Man glaubt nicht unwarſcheinlich, daß er den Sommer auf den höchſten Alpengebirgen zubringe, wo es viel kleine mit Fiſchen angefüllte Seen gibt; denn dieſer Vogel hat keine andere Nahrung, als Fiſche. Wenn dieſe Seen im Winter zufrieren, begiebt er ſich auf größere, und beſonders auf den genfer See, welcher nur an den Ufern zufriert. Man kann daher nur in dieſer Jahrszeit die Grebenjagd anſtellen; ſie iſt aber mühſam, weil dieſer Vogel nicht gern an ſich kommen läßt, und man noch dazu über dem Waſſer nichts

als den Kopf, der ſehr klein iſt, von ihm zu ſehen bekömmt. Wenn dieſer letztere Umſtand dem Vogel zu ſeiner Sicherheit vor den Nachſtellungen der verſchiedenen Feinde unter Menſchen und Thieren dient, ſo gereicht er auch hingegen dem Jäger zum Vortheil, der die ſchöne Haut am Unterleibe durch den Schuß nicht leicht verletzen kann.

Grecque, Einſchneidſäge; ſiehe Säge der **Buchbinder.**

à la grècque, auf griechiſche Weiſe, nach griechiſcher Manier. Im Scherz nennt man eine Suppe, die keinen rechten Geſchmack hat, un potage à la grècque.

Der franzöſiſche Dichter Racan, der kein Griechiſch verſtand, ließ ſich einige Epigramme aus der griechiſchen Anthologie, die man ihm ſehr gerühmt hatte, überſetzen; fand ſie aber ziemlich platt und abgeſchmackt. Bald darauf wurde ihm an der Tafel eines Prinzen, bey dem er ſpeiſete, von einer Suppe vorgeleget, die nur nach Waſſer ſchmeckte. Voilà, ſagte er zu einem Freunde, der neben ihm ſaß, voilà un vrai potage à la grècque. Der Ausdruck à la grècque gefiel, und verbreitete ſich in kurzem durch ganz Paris. Es hieß von jedem Gerichte, dem man keinen rechten Geſchmack abgewinnen konnte, es ſey à la grècque; und von jedem ſchlechten Koche, er mache potage à la grécque.

Mit der Zeit dehnte ſich der Ausdruck à la grècque auch auf Gegenſtände von ganz anderer Natur aus, mit ſehr veränderlichen Begriffen. Man ſagt noch heut zu Tage von gewiſſen künſtlichen Arbeiten, die in einem neuen und uns etwas ſonderbar vorkommenden Geſchmacke gemacht ſind, daß ſie à la grècque ſeyn, z. B. *a la grècque* gekleidet oder coiffürt ſeyn. Oft nimmt man auch ſeine Zuflucht zu der Redensart à la grècque, wenn man gern von Dingen ſprechen will, von denen man keine deutliche Beſchreibung zu machen weiß, weil man die Art ihrer Entſtehung und Zuſammenſetzung nicht einſieht.

Fächer *à la grecque*, ſiehe Th. XII, S. 32.

Galonen *à la grècque*, ſiehe Th. XV, S. 814.

Gredin, der engliſche Wachtelhund; ſiehe unter Hund.

Greſſe, *greſſer*, *greſſoir*, Pfropfreis, Pfropfen, Pfropf-Meſſer: ſiehe in P.

Greſſura, heißt bey den Spaniern ein Gericht von Köpfen, Füßen und Eingeweide der Erdthiere, die ſie an den Samstagen oder Sonnabenden eſſen dürfen, weil es mitten im Lande faſt gar keine friſche Fiſche giebt.

Gregorianiſcher Kalender, der auf Veranſtaltung des Papſtes Gregorius XIII. im J. 1582 verbeſſerte Kalender; ſiehe Kalender.

Gregorius-Feſt, ein noch in einigen proteſtantiſchen Schulen übliches Feſt, welches dem Papſt **Gregorius** I. zu Ehren, welcher ſich im J. 591 um die Verbeſſerung der Schulen ſehr verdient machte, veranſtaltet worden.

Dieſer Pabſt ward nach ſeinem, d. 12 May 604 erfolgten Tode canoniſiret; und es wurde zugleich verordnet, an dem Gregoriustage gewiſſe Aufzüge anzuſtellen, damit bey den Kindern eine Liebe zur Schule erwecket würde.

Gregorius-Holz, ſiehe Kirſchbaum.

Greif. (der) 1. Ein fabelhaftes Thier der Alten und Neuern, deſſen ſchon bey dem **Herodot** Meldung geſchieht, und welches gemeiniglich als halb Adler und halb Löwe, mit aufrecht ſtehenden Ohren, vier Füßen und einem langen Schwanz, beſchrieben wurde; L. Gryphus, Gryps, Fr. Griffon, in dem alten Gedichte auf den heil. Anno Grif; im Dän. Grib, im Poln. und Böhm. Gryf, im Engl. Griffin, und Griffon.

Es hat den Nahmen unſtreitig von greifen, nicht ſowohl wegen ſeiner Gefräßigkeit, als vielmehr wegen der ihm beygelegten Lüſternheit nach Gold, Silber und Edelſteinen, die es mit außerordentlichem Geitze zuſammen ſcharren und bewachen ſollte; daher bey den Schweden ein Schatz und eine jede koſtbare Sache noch jetzt Grip genannt wird.

Nachdem noch kein Naturforſcher, wie große Mühe ſie ſich auch deswegen gegeben, ein Thier nach vorſtehender Beſchreibung irgendwo entdeckt hat: ſo hält man es heut zu Tage billig für eine bloß im Gehirne aus-

ausgebrütete Mißgeburt. Denn, ob man gleich in der ägyptiſchen Bilderſchrift (Hieroglyphe) auch dergleichen Thier findet, ſo beweiſet doch ſolches noch nicht, daß es in der Natur ſey, zumal da man weiß, daß ſie mit dieſer geheimnißvollen Zuſammenſetzung des Habichts oder Adlers, und des Löwen, der Sonne mächtige Wirkungen haben andeuten wollen.

Ein Mehreres von dieſem fabelhaften Thiere, findet man im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 146 — 149.

2. Bey den neuern Schriftſtellern des Natur-Reiches iſt die größte Art Geyer, welche in den heißen Ländern angetroffen und in dem mittägigen Amerika Cuntur, genannt wird; Vultur Gryps *Klein*. Vultur Gryphus, maximus, caruncula verticali longitudine capitis, gula nuda *Linn.* unter dem Namen des Greifes oder Greifgeyers bekannt.

Es iſt dieſes, allem Anſehen nach, der größte unter allen Vögeln auf dem Erdboden; den einzigen Strauß ausgenommen, von dem aber bekannt iſt, daß er ſich nicht in die Luft erhebt, und wie andere Vögel fliegt. Dieſer Greifgeyer iſt mehrentheils in Amerika, und zwar in den Provinzen Chili und Peru einheimiſch, und heißt daſelbſt Cuntur, davon ihn die Spanier Contur, oder Condor, nennen. Ob er nun wohl hauptſächlich die peruaniſchen wüſten Gegenden liebt, ſo ſcheint es doch, daß er in Afrika, an den Küſten von Senegal und anderwärts auch gefunden, und daſelbſt unter dem Namen Roch, oder Ruch, vorkomme. Denn, was die Schriftſteller von dieſem anführen, das paſſet alles genau auf unſern Greifgeyer. Ja, es iſt nicht zu läugnen, daß er ſich in den nordiſchen Gegenden, in Lappland, auf den ſchottiſchen Inſeln, auch ſelbſt auf den Schweitzergebirgen findet, weil hier ebenfalls dergleichen große Vögel geſehen worden ſind, aus deren Characteren man ſicher ſchlie-

ßen muß, daß ſie Arten unſers Conturs oder Greifgeyers ſind.

Dieſer Vogel hat, nach der Beſchreibung des Hrn. Grafen von Büffon, das ganze Naturell des Adlers an ſich. Er iſt beherzt und ungemein verwegen. Er ſtößt ganz allein auf ſeinen Raub, ohne Beyhülfe anderer, und ſucht allemal lebendige Beute, niemals aber ein Aas. Andere Reiſebeſchreiber melden, daß er oft in Geſellſchaft mit andern ſeinen Raub anfalle, auch ſchwer fliege. Dem ſey nun, wie ihm wolle, ſo bleibt er wohl unſtreitig der größte unter den Vögeln, die ſich in die Luft erheben. Er iſt von einem Ende der ausgebreiteten Flügel bis zum andern, 18 Pariſer Fuß lang; andere mehr und weniger kleiner. Eine Schwungfeder vom Flügel iſt über 2 Fuß lang. Nach Beſchaffenheit dieſer Breite iſt auch ſein Körper vorzüglich groß und ſtark. Der Vogel iſt an Farbe weißbunt. Der Kopf vorn an der Kehle herunter ohne Federn, und hat nur eine rothe kahle Haut. Auf dem Kopfe befinden ſich ganz kleine Flaumfedern, und darneben ein brauner Kamm, der aber nicht eingeſchnitten und gekerbet iſt, wie die Kämme an anderm Geflügel zu ſeyn pflegen. Der Schnabel geht nicht von der Wurzel gleich gekrümmt; ſondern geht ein Stück gerade aus, und fällt alsdann erſt in einen Haken; er iſt über 4 Zoll lang, krumm, vorn am Haken weiß, ſonſt durchgehends ſchwarz. Die Augen ſind ſchwarz mit braunrothen Augenringen; die Federn unter dem Bauche hellbraun.. Die Klauen ſind ſehr groß, und die mittelſte vorderſte faſt 6, bisweilen 9 Zoll lang. Die Füße und Finger ſind ſtark ſchuppicht. Die beſten und zuverläſſigſten Reiſebeſchreiber melden einſtimmig, die größten Greifgeyer übertreffen den Adler zweymaal an Größe, und wären von ſolcher Stärke, daß ſie Schafe, Kälber, Rehe, junge Hirſche, tödten und wegführen könnten. Ihre Größe gleiche einem ſtarken

ken Hammel. Ihr Aufenthalt ſey, wie geſagt, auf den höchſten Gebirgen und Klippen, von wannen er ſich in die Ebenen und an die Meeresufer begiebt, um ſeinen Raub zu ſuchen. In die Wälder kömmt er, ſeines Fluges halber, gar nicht. Sein Flug iſt entſetzlich rauſchend, und faſt zum Betäuben. Die Indianer ſtellen ihm auf unterſchiedene Arten nach, worunter die witzigſte darin beſteht, daß ſie ihm zur Lock-Speiſe das Bild eines Kindes von einem ſehr kleberigen Thone darſtellen, worauf er mit einem ſo ſchnellen Fluge ſchießt, und ſeine Krallen dergeſtalt hinein ſchlägt, daß es ihm nicht möglich iſt, ſolche wieder heraus zu bringen, und er darüber ergriffen wird.

Greif-Geyer, ſiehe den vorhergehenden Artikel.

Greif-Holz, bey den Tuchſcherern, der hölzerne Griff an der Tuchſchere.

Greif-Zirkel, Taſter; bey den Drechslern ein Zirkel mit einem krummen und einem geraden, unten mit einem Haken verſehenen, Fuße, die Dicke des äußern Randes an Arbeiten, welche inwendig einen Bauch haben, damit zu erforſchen. Siehe unter Zirkel.

Greifen (*). Dieſes Wort iſt in doppelter Geſtalt üblich.

(*) Im Angelſ. gripan, im Niederſ. gripen, im Schwed. gripa und grabba, im Dän. gribe, im Engl. gripe und grope, im Franz. gripper, im Ital. grappare, im Hebr. גרף, im Griech. γριπευειν, γριπιζειν, fangen, fiſchen, wo auch γριπευς, ein Fiſcher, und γριπος, räuberiſch iſt. Es gehört zu dem Worte raffen, L. rapere, aus welchem es vermittelſt des vorgeſetzten Gaumenlautes gebildet worden, und mit demſelben zu dem Hebr. אֶגְרוֹף, die Fauſt, und dem noch im Isländ. üblichen Reifr. die Hand. Siehe Reiben und Raffen. Von greifen kömmt das vergrößernde Frequentativum grapſen, mit einem geſchwinden Griffe zu ſich reiſſen, und die verkleinernden Frequentativa grabbeln und kriebeln her, leicht mit den Fingern berühren. Das hohe Alter des Wortes greifen erhellet unter andern auch aus dem Namen des erdichteten Vogels Greif.

I. Als *ein Neutrum*, mit ausgeſperrten und gekrümmten Klauen oder Fingern ſchnell und gewaltſam anfaſſen.

1. Eigentlich. *Jemanden nach dem Halſe greifen.*

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung. 1) Um ſich greifen, wird ſowohl von Perſonen gebraucht, wenn ſie ſich unrechtmäßiger Weiſe und auf eine gewaltſame Art fremder Dinge anmaßen, als auch von Geſchwüren, Entzündungen, wenn ſie mehr geſunde Theile anfallen, imgleichen von anſteckenden Krankheiten u. ſ. f. *Einem andern in ſein Amt greifen*, ſich etwas unterfangen, welches dem andern gebühret. So auch, *einem andern in ſein Handwerk greifen. Einem andern an ſeine Ehre, an ſeinen guten Namen greifen*, im gem. Leben, ſie verletzen. 2) In manchen Fällen verliert ſich der Begriff des Gewaltſamen, ſo daß nur das Bild der ausgebreiteten Finger und der Eilfertigkeit zurück bleibt. *Man kann es mit Händen greifen*, d. i. es iſt augenſcheinlich, unläugbar. *Zur Feder, zum Gewehre, zum Degen greifen. Zur Strafe, zum Ernſte greifen*, den Weg der Strafe, des Ernſtes erwählen. *Einem unter die Arme greifen*, figürlich, ihm helfen, ihn unterſtützen. *Der Hund greift mit der Naſe überall herum*, figürlich bey den Jägern, wenn er der Fährte begierig nachforſcht; *der Hund greift zur Fährte, greift zur Erde.* 3) In einigen Fällen verlieren ſich auch dieſe Bilder; und da bedeutet *greifen* weiter nichts, als anfaſſen, berühren, mit der Hand fühlen. *Der Arzt greift dem Kranken an den Puls*, wenn er den Puls durch fühlen beobachtet. *In ſeinen eigenen Buſen greifen*, ſich ſelbſt prüfen. *Was die Blinden nicht ſehen, das müſſen ſie greifen*, mit den Händen fühlen. *Eine Vorſtellung in ſeinem Gemüthe Platz greifen laſſen*, ihr nachdenken, ihr folgen.

II. Als

II. Als ein Activum für ergreifen, ein fliehendes oder in einer ſchnellen Bewegung befindliches Ding mit ausgeſpannten Klauen oder Fingern ſchnell erhaſchen, wo es doch nur im gem. Leben üblich iſt. Einen Vogel greifen. Die Katze hat eine Maus gegriffen. Der Windhund greift den Haſen, bey den Jägern. So auch in weiterer Bedeutung für fangen. Einen flüchtigen Dieb greifen, wo es doch in der edlen Sprechart veraltet iſt.

Greiſig, ein nur im gem. Leben übliches Wort. 1. Ein greiſiger oder eingreiſiger Baum, im Forſtweſen, deſſen Dicke man mit beyden Händen umſpannen kann, zum Unterſchiede von einem klafterigen; ſiehe Eingreiſig und Griffig.

2. Greiſige Waaren, an einigen Orten, welche leicht von andern entwendet werden, wornach die Diebe gern greifen; wofür an andern Orten angreiflich üblich iſt. Niederſ. grepsk.

Greiflich, was ſich greifen läßt, ein im Hochdeutſchen unbekanntes Wort, welches für handgreiflich vorkommt.

Greinen, ein nur in den niedrigen Sprecharten übliches Wort. Es bedeutet eigentlich das Geſicht, beſonders den Mund verzerren, gähnen; in welcher Bedeutung in dem alten Fragmente auf Carln den Großen bey dem Schilter grinen, die Zähne bläken bedeutet, wie das Schwed. und Iſländ. grina, das Angelſ. grennian, grinnian, das Engl. grin und girn, das Ital. ſgrinare, und das Lat. ringere, alle, von dem alten greina, theilen. Siehe Gränze und Rain.

Beſonders bedeutet es in den gemeinen Sprecharten Ober- und Niederdeutſchlandes, 1. Lächeln, mit Verzerrung des Mundes lächeln, wie das Niederſ. grinen, und Dän. grine. Noch mehr aber 2. mit Verzerrung des Mundes weinen, wie die Kinder zu thun pflegen. Niederſ. grinen, im Oberd. auch granen, davon das Frequent. grinſen, und das Oberd.

Greiner, Greinerlein, ein weinendes Kind, abſtammen.

Man hat im Oberdeutſchen noch ein anderes ähnliches, aber im Hochdeutſchen unbekanntes Zeitwort, welches nicht hieher zu gehören, ſondern vielmehr eine Nachahmung des Schalles zu ſeyn ſcheint, indem es ſowohl von dem Grunzen der Schweine, als auch von dem Wiehern der Pferde, dem Heulen der Wölfe und Füchſe, imgleichen figürlich von dem Murren und Zanken der Menſchen gebraucht wird, und wovon das Lat. grunnire, das Franz. gronder, und unſer grunzen Frequentativa ſind.

Greis, greiſer, greiſeſte, im mittlern Lat. griſeus, greſeus, greſus, im Niederſ. grüs, im Fr. gris, im Ital. griſo, grigio, iſt nur noch in den gemeinen Sprecharten für grau üblich, ſcheint aber doch eigentlich hellgrau, ein mehr ſich dem Weißen näherndes Grau zu bezeichnen; daher man beyde Wörter zuweilen zuſammen ſetzet, greisgrau, ein mit etwas Dunkelm geſprengtes Greis auszudrücken. Am häufigſten braucht man es im g. L. beſonders Niederſachſens, von der von hohem Alter herrührenden ſchmutzig weiſſen Farbe der Haare, und dann figürlich, von einem hohen Alter. Greis werden. Greiſe Haare.

Greis, (*) (der) eine Perſon männlichen Geſchlechtes, deren Haupthaar vor hohem Alter greis geworden, auch in der edlen Schreibart. Ein alter ehrwürdiger Greis. Von dem weiblichen Geſchlechte iſt es nicht üblich, auch nicht mit der weiblichen Endung — inn.

Greis-grau, ſiehe im vorletzten Artikel.

Greiſen, greis werden, beſonders von den Haupthaaren. Im Hochdeutſchen iſt es ungewöhnlich, ungeachtet es im Oberdeutſchen ſelbſt in der Dichterſprache nicht ſelten iſt; Fr. griſonner.

Greißen, kömmt nur im Bergbaue für ſpalten vor, und iſt das mit dem Gaumenlaute verlängerte Wort reißen.

Grèle,

(*) Im Niederſ. Griſe, im Dän. Greis, Griech. γεραιος. Siehe Grau.

Grêle, ſiehe Hagel. Zieher.
Grelin, ſiehe das Folgende.
Greling, Fr. Grelin, wird in der Schifffahrt das kleinſte und ſchwächſte Kabeltau oder Ankerſeil genannt, welches beym Gabelankern Dienſte thut, und auch zum Bugſiren (Treilen) gebraucht wird.
Grell, ein nur hin und wieder im gem. Leben übliches Wort.

1. Sehr hell, ſehr glänzend. Grelle Augen haben, glänzende, lebhafte Augen; Fr. yeux perçans. Ein grelles Feuer, welches ſehr hell brennt. Ein grelles Licht, in der Mahlerey, Fr. lumière crue, ein allzu lebhaftes Licht. Grelle Farben, eben daſelbſt, couleurs crues, Farben, die nicht wohl gerieben, übel verſchmelzet, und ſchlecht aufgetragen ſind. Ein greller Umriß, contour cru, ein Umriß, deſſen Wendeſchatten (Tournans,) nicht wohl behandelt und allzu trocken geendigt ſind, wenn z. B. der Uebergang von dem Lichte zu dem Schatten allzu merklich iſt.

2. Figürlich auch von der Stimme. Eine grelle Stimme, welche auf eine unangenehme Art ſcharf und hellklingend iſt; Fr. voix aigue, grêle.

3. In dem Hüttenbaue iſt es ein gewiſſer Fehler des Eiſens, welcher von den Eiſenſteinen herrührt. Hitzige Eiſenſteine ſchmelzen leicht, greifen aber das Geſtell an, und geben dünnes oder grelles Eiſen.

Ein anderes Wort iſt das im Niederſächſiſchen noch übliche Graal, ein Getümmel, welches auch in den oberdeutſchen Schriften der vorigen Jahrhunderte vorkömmt, und wohin auch das Niederſ. grölen, ungeſtüm ſchreyen, gehört, welche beyde Nachahmungen des Schalles und des Geſchreyes ſelbſt ſind. Das im g. L. noch übliche vergrellen, erbittern, und vergrellt, erbittert, gehört zu Groll.

Grélon, eine Schloſſe; ſiehe unter Hagel.
Grelot, ſiehe Schelle.
Grélot, *Fil au Grelot*, platter holländiſcher Steppzwirn; eine Art Zwirn, oder ein plattes weißes Garn, welches

ches bey der feinen Leinwand, dem Batiſt und Neſſel-Tuche, zum Steppen, oder ſonſt zur feinen Nätherey und Stickerey gebraucht wird. Man bekömmt ihn gemeiniglich von Dordrecht in Holland.

Grembs, ſiehe Gremſig.

Gremil, Meer- oder Steinhirſe; ſiehe unter Hirſe.

Grempel, (der) ein nur im Oberdeutſchen übliches Wort einen Kaufhandel, Kram, zu bezeichnen; beſonders ſo fern er im Kleinen getrieben wird. Daher der Roß-Grempel, Kleidergrempel, Käſegrempel, Korn-Grempel u. ſ. f. der Handel mit Pferden, Kleidern, Käſen, Getreide u. ſ. f. Ferner ein Grempe, Grempel oder Grempler, ein Krämer, Höke, Trödler, der Grempelmarkt, der Trödelmarkt, Gremperey, der Kram, Trödelhandel u. ſ. f.

Es gehört zu dem Worte Kram, kramen, Krämer u. ſ. f. wovon auch im Ital. crompare für comprare üblich iſt. Woraus alſo dasjenige verbeſſert werden muß, was bey Gerümpel (Th. XVII, S. 450) von dieſem oberdeutſchen Worte geſaget worden.

Gremſig, iſt nur im Oberdeutſchen üblich, für hartnäckig, zu ſehr auf etwas erpicht. In den tyroliſchen Bergwerken ſcheint es noch eine andere Bedeutung zu haben. Die Gänge ſind nach der verſchiedenen Beſchaffenheit des Gebirges theils brüchig, gremſig und ſchwülnig, theils ganz und derb. Sperg in der tyrol. Bergwerksgeſch. In Franken bedeutet Grembs oder Grems einen hölzernen Fenſterladen.

Gren, ſiehe Grän.

Grenade, ein Gericht, welches man auf gut Deutſch eine geſpickte Paſtete nennen könnte, und wegen ſeiner beſondern Delicateſſe zu großen Ausrichtungen, ja auf königlichen Tafeln gebraucht werden kann. Es wird ſolches folgender Geſtalt gemacht. Man nimmt 5 Pfund derbes Kalbfleiſch von den Keulen, ſchneidet ſolches ſcheibenweiſe ganz dünn, und klopfet es; hernach nimmt man Speck, und ſchneidet ihn ſo klein,

als

als wenn man Rebhühner ſpicken wollte, und ſpicket damit die Scheibchen des Kalbfleiſches fein ſauber, ſo viel deren nöthig ſind. Nach dieſem ſchneidet man Speck fleckweiſe, je größer je beſſer. Ferner macht man eine Farße, nimmt wiederum derbes Kalbfleiſch, ſchneidet es nebſt 1 Pfund Nierenſtollen ganz klein, und menget dieſes unter einander. Hierauf weichet man Semmel in Milch; wenn ſolche geweicht iſt, drückt man ſie wieder aus, und thut ſie auch unter das Gehackte, ſalzt und würzt es mit Muskatenblüthen, thut es in einen Mörſer, ſtößt es mit ungefähr zwey ganzen Eyern und vier Dottern klar ab, macht ein Ragout von Kalbsmilch und Ochſengaumen, nimmt eine Caſſerole, beſtreicht ſie mit Butter, und überlegt mit zubereitetem Speck die ganze Caſſerole, thut auch hernach das geſpickte Fleiſch dazu hinein, und zwar ſo, daß es auf den Speck zu liegen kommt; nimmt hierauf von der Farße, und belegt damit das geſpickte Kalbfleiſch über und über, nicht ganz eines Fingers dick; ſchlägt ein Ey auf einen Teller, nimmt einen Pinſel, und beſtreicht mit einem Ey die Farße ganz glatt. Ferner thut man das Ragout darein, beſtreicht hierauf ein Papier mit Butter, formirt einen Fleck von der Farße darauf, ſo groß, daß man das Ragout damit bedecken kann. Wenn es nun aufgeſtrichen iſt, nimmt man das Papier mit der Farße, und deckt es darüber. Es wird aber nicht von ſelbſt abfallen, ſondern man muß eine eiſerne Schaufel glühend machen, und ſolche über das Papier halten; alsdann thut man das Papier hinweg, und macht die Farße zuſammen, wie man eine Paſtete zumacht; darnach legt man oben wieder von dem geſpickten Fleiſche, bis es ganz zu wird; legt wieder geſchnittene Speckſcheibchen oben darüber, ſetzt es in einen Backofen, und läßt es alſo backen. Wenn es genug gebacken iſt, richtet man es auf die Schüſſel an, ſo, daß der untere Theil heraus kömmt,

und thut allen Speck hinweg, ſo ſieht es wie eine geſpickte Paſtete aus, und kann in- und auswendig gegeſſen werden. Bey dem Auftragen belegt man dieſes Gericht mit Citronen.

Grenadier, ſiehe Th. XIX. S. 707.

Grenadier, ſiehe Granaten-Baum.

Grenadille, ſiehe rothes Ebenholz, und Paſſionsblume.

Grenadin, oder Grenadine, ein Gericht von gemäſteten jungen Hühnern, Rebhühnern, Tauben und anderm Geflügel, mit einem guten Godiveau.

Das Godiveau (ſ. Th. XIX. S. 255) muß mit Eydotter und mit Semmelkrume, welche in eine gute Brühe oder in Sahne geweicht worden, vermiſchet werden. Alsdann nimmt man eine Tortenpfanne, leget dünne Speckſtreifen darauf, und ſchüttet das Godiveau über die Speckſtreifen, welche in ein geklopftes Ey getunkt worden. Alsdann wird von dem Godiveau eine Höhle nach der Größe des Tellers oder der Schüſſel gemacht, ſo, daß der Rand 3 Finger hoch um dieſelbe her und ein wenig ſteif ſey, damit er halten könne. Sodann nimmt man die rohen Hühner oder anderes Federvieh, ſchneidet ſie mitten von einander, und klopfet ſie wohl, thut ſie in eine Caſſerole mit Speck, Peterſilien, ein wenig Mehl, leget auch Trüffelſcheiben, Champignons und Kälbermilch darzu. Wenn es faſt gar, und nicht viel Brühe mehr daran iſt, wird das Geflügel ordentlich in die Grenadine gelegt, und oben mit Semmelkrume beſtreuet, damit ſie ſich im Ofen färben. Wenn es heraus genommen iſt, läßt man es wohl ablaufen, nimmt den dünnen Speck um die Grenadine ab, und bringt es geſchickt auf eine Schüſſel oder Teller. Man kann auch ein Coulis von Champignons darzu thun, es warm anrichten, und bey dem Auftragen mit Citronen belegen.

Grenat, ſiehe Granat.

Grendel, (der) ein im gem. Leben Ober- und Niederdeutſchlandes ſehr bekanntes Wort, einen jeden Riegel, einen Pfahl oder Baum von mittlerer Stärke u. ſ. f. zu bezeichnen, wo dieſes Wort bald Grendel, Grindel und Gründel, bald aber auch Grängel, Grengel und Gringel lautet. Am häufigſten iſt es in der Bedeutung eines Riegels, im g. L. Ober- und Nie-

Nieder = Deutſchlandes üblich, daher das Zeitwort vergrendeln, verriegeln, welches ſchon bey dem Notker vorkömmt. Imgleichen desjenigen Bannes an einem Pfluge, welcher die Stelle der Deichſel vertritt, und in Oberſachſen der Grengel, in der Lauſitz der Baumgrendel oder Baumgrindel, an andern Orten aber der Pflugbaum, der Pflugbalken genannt wird. Daher die Grendelkette, Grengel-Kette oder Grindelkette, diejenige Kette an dem Grendel eines Pfluges, vermittelſt welcher der Pflug tiefer oder ſeichter geſtellet wird; und Grendelwiede, eine Wiede, d. i. gedrehete und geflochtene Weide, deren man ſich in leichten Aeckern an ſtatt der Grendel-Kette bedienet. Siehe Pflug.

In der Schweitz wird ein Schlagbaum vor einem Thore ein Grendel genannt. Friſchlin nennt den Spanner an einer Armbruſt Grändel, womit auch das Franz. Cranequin überein kömmt.

In dem Iſidor iſt Grindila, bey dem Willeram Grintel, bey dem Notker Gerindela, ein Riegel, in den monſeeiſchen Gloſſen Crintela, im Böhmiſchen Hridel, ein Wellbaum, im Angelſ. Grindle, ein Riegel, imgleichen ein Gitter, und jedes gitterartiges Werk, daher im Schwediſchen auch eine Glasthüre Grind genannt wird. Wachter leitet es von dem Griech. Κλειϑρος, ein Riegel, Friſch von Rand, Ihre aber von dem alten greina, theilen, her. Siehe Gränze und Rain, von welchem Worte im Schwed. Gren, im Iſländ. Grein, und im Franz. Rain, einen Aſt bedeutet, weil er den Stamm des Baumes gleichſam theilet. Da indeſſen dieſes Wort auch häufig Grengel lautet, ſo ſteht es dahin, ob es nicht vielmehr von Ranke, dem noch an einigen Orten üblichen Ranne, der Stamm eines Baumes, dem Niederſ. Rick, oder gar von Riegel ſelbſt abſtammet, aus welchen Wörtern durch die ſo gewöhnliche Vorſetzung des Gaumenbuchſtaben gar leicht Grengel und Grendel gebildet werden können. Siehe Granne. Das in Oberſachſen übliche Grengel, ein kreisförmiges Backwerk, gehört nicht hieher, ſondern zu Kringel, ſo wie Gründel, das Pflugeiſen, zu Grund gehört.

Gren-

Grendel-Kette, } ſiehe im vorherg. Artikel.
Grendel-Wiede, }

Grenetis, ſiehe Kräuſel-Eiſen.

Grengel, (der) 1. ein Riegel, Pflugbaum, ſiehe Grendel.

2. Eine Art eines kreisförmigen Backwerkes; ſiehe Kringel.

Grenier, ſiehe Korn-Boden.

Greniß, (das) ein nur im Bergbaue übliches Wort, den achten Theil eines Kures zu bezeichnen. Es ſcheint von Gran verderbt zu ſeyn.

Grenoir, ſiehe Körn-Sieb.

Grenouille, ſiehe Froſch.

Grenouillette, ſiehe Hahnen-Fuß.

Grenſel, curaſſaiſcher Portulak, Seſuvium *Linn.* ſiehe unter Portulak.

Grenſing, in einigen Gegenden ein Name des Gänſerichs, Potentilla Anſerina *Linn.* ſiehe Th. II, S. 238. In andern Gegenden iſt das Brennkraut oder die Brennwurzel, Clematis recta *Linn.* unter dieſem Namen bekannt; ſiehe Wald-Rebe.

In dem erſten Falle iſt dieſes Wort wohl aus Gänſerich verderbt. In der zweyten ſcheint es durch eine gewöhnliche Verwechſelung der Blaſe- und Gaumenlaute von brennen herzuſtammen.

Grenze, ſiehe Gränze.

Grès, ſiehe Sand-Stein.

Gresbacher Geſundbrunnen. Gresbach liegt eine Stunde von Tübingen, auf einer angenehmen Höhe. Das mineraliſche Waſſer daſelbſt, iſt ſeit 1753 bekannt, und von alkaliniſcher Art. Die im 21 St. der Stutg. phyſik. ökon. gemeinnützl. Wochenſchr. v. J. 1756, angeführten Beyſpiele von glücklichen Curen, beſtätigen die große Kraft dieſes Waſſers.

S. auch D. Zückerts ſyſtemat. Beſchr. aller Geſundbr. und Bäder Deutſchlands, Berl. und L. 1768, gr. 4. S. 147, f.

Greſiller, ſiehe Gräupeln. Rieſeln.

Gréſoir. 1. Die Boraxbüchſe der Goldſchmiede; ſ. Th. VI, S. 216. 2. Die Schneidebüchſe, worein die Diamantſchleifer das Diamantbord fallen laſſen; ſ. Th. IX, S. 198. 3. Das Fügeeiſen der Glaſer; ſ. Th. XV, S. 440.

Greſſerie, ſiehe Stein-Gut.

Greßling, ſiehe Gräßling.

Gret, (das) ein bey den nürnbergiſchen Zeugwebern übliches Wort, welches in weiterm Verſtande ſo viel als das auch bey ihnen übliche Wort Bild bedeutet; da denn in das Bild oder in das Gret wirken, alle künſtlichere Arbeit unter ſich begreift, wozu mehr als zween Kämme und zween Schämel erfordert werden, dergleichen alle gemodelte, geköperte, und gezogene Arbeit iſt. In engerer Bedeutung wird nur von der gezogenen Arbeit geſagt, daß ſie ein Gret habe, oder in das Gret gewirket ſey.

Der Urſprurg dieſes Wortes iſt ohne Zweifel in den franzöſiſchen Niederlanden oder in Frankreich zu ſuchen, aus welchen Ländern die erſten Zeugmacher dieſer Art nach Deutſchland gekommen ſind.

Grete, Diminut. Gretchen, im gem. L. der verkürzte Name Margaretha; Fr. Margoton, verkürzungsweiſe Gogo.

— faule, im g. L. eine Benennung des kleinen Schierlings, Aëthuſa-Cynapium *L.* ſiehe Schierling.

Greten, ſiehe Grätſchen.

Greus, taube Erzerde; ſiehe Graus 1. Anm.

Grevinne, Plantago Coronopus *Linn.* ſiehe Krähenfuß.

Gribane, eine auf den Küſten der Normandie und Picardie ſehr gebräuchliche Barke, welche daſelbſt als ein Lichter gebraucht wird, die Waaren an das Land zu bringen, gewöhnlich 30 bis 60 Tonnen führt, übrigens mit einem großen Maſt, einem Fockmaſt ohne Stänge und einem Bugſpriet verſehen iſt. Die Se-

gelſtangen liegen ſchief. Der Boden dieſer Schiffe iſt flach, damit ſie näher an das Land kommen können.

Griblette, eine dünne und wohl geklopfte Schnitte von friſchem, oder gepökeltem Schweinfleiſch, oder von friſchem Kalb= oder Hammelfleiſch, von Geflügel ꝛc. die man, mit dünnen Schnitten Speck umwunden, auf dem Roſt braten läßt. Gemeiniglich werden die Gribletten in papiernen Käſtchen gar gemacht.

Gricklich, (*) geneigt alles leicht zu tadeln, ſo nur im g. L. üblich iſt. *Ein gricklicher Menſch. Alte Leute ſind gern gricklich.* Imgleichen, figürlich. *Eine grickliche Sache*, eine bedenkliche, kitzliche Sache. *Es iſt ſehr grickelich mit ihm umzugehen.*

Gridelin, ſiehe Th. XIX, S. 786.

Griebe, (**) (die) ein nur in den gemeinen Sprecharten übliches Wort, gröbliche überbleibende Stücke aller Art zu bezeichnen. Beſonders bezeichnet man mit dieſem Namen die häutigen und ſehnigen Stücke, welche von dem ausgelaſſenen Schmalze, Talge u. ſ. f. in der Pfanne übrig bleiben; Fr. Creton.

Die

(*) Im gem. Leben krickelich, im Oberdeutſchen grittelicht, grittelig, wo gritteln ohne Noth tadeln, und Gritteler ein ſolcher Tadler iſt. Im Niederſ. kriddelig, kriddeln, tadeln, zanken, ſich kriddeln, ſich ärgern, Kriddeler, ein Zänker, Tadler, Kriddelkop, eben ſo, kriddsk, zänkiſch, unzufrieden, tadelſüchtig. Man könnte leicht auf das Griech. κριτικος fallen, wenn es nicht wahrſcheinlich wäre, daß alle dieſe Wörter bloße Diminutiva von dem Niederſ. Kreet, Streit, Zank, Hader, und kriten, zanken, ſchreyen, kreiſchen, ſind. Siehe Kreiſchen, Schreyen und Krieg.

(**) Im Niederſ. Greve, im Hannöv. Grebe, im Weſtphäl. mit Vorſetzung des Ziſchlautes Sgreve, Sgrove, im Schwed. Grefwar, im Engl. Creaves. Im mittlern Lat. bedeutet Greva und im alten Franz. Greve, groben Sand, Gries, Fr. Gravier, Niederſ. Gräving. Ohne Zweifel mit Graupe aus einer gemeinſchaftlichen Quelle. Im mittlern Lat. heißen die Grieben, nach einer gewöhnlichen Verwechſelung des b und m, Cremium, im Griech. κριμνον, in Baiern Gramel und Krämel. Siehe auch Krume.

Die Grieben, oder zurückgebliebenen feſten Theile, des ausgeſchmolzenen Rinder- und Hammel-Talges, werden, wie ich an ſeinem Orte erinnern werde, zum Seifekochen gebraucht. Die vom Schweine- und Gänſefett, können zur Geſindeſpeiſung angewendet werden; wiewohl man in armen Häuſern ſich auch wohl der Grieben vom Hammeltalg bedienet, um Vorkoſten damit zu kochen und gut zu machen.

Griebs, (der) im gem. Leben Oberſachſen und Oberdeutſchlandes das Kerngehäuſe des Kernobſtes, beſonders der Aepfel und Birnen; wo dieſes Wort bald Gröbs, bald Grübs, bald aber auch Krebs und Kriebs lautet.

Entweder auch von dem vorigen Griebe, weil es gleichſam als ein unnützer Ueberreſt des eßbaren Apfelfleiſches angeſehen worden, oder auch von Grapen, Oberd. Gropen, ſofern ſolches ehedem ein jedes hohles Behältniß bedeutet haben mag, wohin auch Grube gerechnet werden kann. Siehe auch Krebs, Harniſch.

In einigen oberdeutſchen Gegenden heißt das Kerngehäuſe, Ewitz oder Ebitz, am Niederrhein Bitske, an andern oberdeutſchen Orten der Butzen, der Pöpel, das Kerngeſtell, im Dithmariſchen das Sprallhuus, in Hamburg Hunkunſt, im Bremiſchen Kabuus (ſ. Kabuſe,) im Osnabrück. Karmus oder Kalmus, in der Mark Brandenburg das Schneckhaus oder Schnickhaus, im Lat. Arulla; wo in den meiſten entweder der Begriff eines hohlen Behältniſſes, oder eines harten hervorſtehenden Dinges, eines Butzens, zum Grunde liegt. Das Oberd. Griebs odes Kröbs, ein Rülps, gehört nicht hieher, ſondern iſt eine Nachahmung des Schalles.

Griech-Säule, ſiehe Gries-Säule.

Griechiſch Feuer, ſiehe Th. XIII, S. 17, f.

Griechiſch Heu, ſiehe unter Heu.

Griechiſche Nüſſe, werden von einigen die Mandeln genannt; ſiehe Th. I, S. 733.

Griechiſche Säulenordnung, ſiehe unter Säule.

Griechiſch Pech, ſiehe Colophonium.

Griechiſche Vergoldung, Dorure à la Grècque; ſiehe Th. XIX, S. 434.

Griegel-Hahn, Fämin. das Griegelhuhn oder die Griegelhenne, Grygallus *Geſn.* Lagopus *Klein.* eine in Schweitz übliche Benennung der wilden Hähne und Hühner, beſonders derjenigen, welche ſich auf den höchſten Bergen aufhalten, und vornämlich in Glaris und den Graubünden gefangen werden; wegen ihres Geſchreyes, welches gry, gry, lautet. Der Hahn iſt beynahe ſo groß, wie eine Aente. Er hat einen etwas gebogenen Schnabel, und einen glatten Kopf mit einem rothen Ringe um den Augapfel; ſonſt iſt er aſchfarbig, mit ſchwarzen Flecken beſprengt. Der Hals, die Bruſt und der Bauch ſind röthlich, mit ſchwarz und weiß getüpfelten aſchfarbigen Federn an den Füßen. Die kleinere Art davon heißt daſelbſt der Spielhahn, und kömmt mit dem Birkhahne überein.

Griel-Trappe, eine Art kleiner Trappen, Tarda nana *Klein.*; ſiehe unter Trappe.

In einigen oberdeutſchen Gegenden wird die Grasmücke Griel genannt.

Grielum Linn. ſiehe Kranz-Blume.

1. **Gries**, (*) (der) ein Wort, welches ſo wie Grans überhaupt einen jeden klein gemalmeten, aber doch nicht in

(*) Gries, grober Sand, heißt bey dem Notker Grièze, in dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilter Krieze, im Lat. Glarea, im Ital. Ghiaja, im Schwed. Grus, im Walliſ. Grut, im Angelſ. Greot. Von dem noch im Niederſ. grüſen, zermalmen, Fr. ecraſer, im Alban. gris, ich zerbreche, welches ein Frequentativum von dem alten greinan, theilen (ſ. Gränze) zu ſeyn ſcheint, wovon noch im Engl. grindan, mahlen, übrig iſt, und wovon auch das Oberdeutſche Grien, grober Sand, abſtammet. Siehe Grand, Grans und Grütze. In einigen Gegenden wird aus gleichen Urſachen auch die Kleye Grieſch, Grüſch, Kreuſch genannt; im alt Franz. Grus, Gruis, im mittlern Lat. Gruellus. Ein anderes, allem Anſehen nach ſehr verſchiedenes Wort iſt dasjenige, welches im Oeſtreichiſchen vorkömmt. Zu Wien befindet ſich nämlich eine Ochſen- Gries- und jungen Viehes Aufſchlagseinnahme, bey

in Staub verwandelten harten Körper bedeutet, und vornämlich in folgenden beſondern Fällen üblich iſt.

1. Grobkörner Sand, welcher aus kleinen Steinchen beſteht, und auch Kies, im Oberd. Graus, und Grien, im Niederſ. Grand, Gruus und Gräving, Fr. Gravier, ehedem Greve, im mittlern Lat. Greva, genannt wird. Auch der Stein im menſchlichen und thieriſchen Leibe, wenn er ſich in kleinen Körnern und Stücken in den Nieren, in den Harngängen, der Urinblaſe und der Harnröhre anſetzt, und eine Verſtopfung verurſachet, iſt unter dem Namen des Lendengrieſes, Nierengrieſes, Blaſengrieſes, oder auch nur des Grieſes ſchlechthin, bekannt; Fr. Gravelle. Auch nennt man Gries, oder Griesſand, den Sand, der ſich vom Urin auf dem Boden des Gefäßes ſetzt.

2. Ein grob gemahlnes Getraide, welches gröber als Mehl, und feiner als Grütze oder Schrot iſt; Fr. Gruau, in einigen oberdeutſchen Gegenden Kochkern. Im Oberdeutſchen wird auch die Grütze Gries genannt.

Gemeiniglich wird der Gries aus Weizen gemacht. Die feinſte und beſte Art des Grieſes, welche im Oeſtreichiſchen aus dem beſten Weizen bereitet wird, iſt unter dem Namen Wiener Gries bekannt. Den Weizengries erhält man in der Mühle, wenn der erſte Gang herab läuft, und ſolcher durch ein enges Sieb geſichtet, und von der Kleye getrennet wird. Auf gleiche Weiſe wird auch Gries aus Heidekorn (Buchweizen) erlanget. Außer dem Grieſe von Weizen und Heidekorn, hat man auch dergleichen aus Reis und aus Kartoffeln. Wenn der Gries wieder gemah-

bey welcher unter andern auch ein ungariſcher Schweingries und ſechs Schweinbeſchauer angeſtellet ſind. In Griesdocke, Griesſäule und Grieswärtel hat dieſes Wort gleichfalls andere Bedeutungen.

mahlen und gebeutelt wird, bekömmt man das Griesmehl; und zwar zieht man aus dem Grieſe nicht nur mehr, ſondern auch ſchöneres Mehl, als aus den Weizenkörnern ſelbſt, weil der Gries weniger Kleyen oder Schale hat. Ja, der weiße Gries hat gar keine; es iſt der bloße Keim, der nur Fäſerchen und Häutchen hat, welche um die Mehlkörner gewickelt ſind. Das aus dem Grieſe gemahlene Mehl iſt das ſchönſte und beſte. Die Kuchenbäcker ziehen es dem allerfeinſten ordinären Mehl vor, und nehmen daher das Griesmehl am liebſten zu Kuchen, Milchbroden, und anderm Gebackenen.

In Frankreich unterſcheidet man dreyerley Arten Gries und Griesmehl. 1) **Feiner oder weißer Gries**, Gruau blanc, Gruau fin, iſt der erſte Gries, welcher aus dem zweyten Beutel kömmt. Er iſt der um den Keim liegende weißeſte und feſteſte Theil des Körnchens. Das daraus gezogene Mehl, wird première farine de gruau, farine de bourgeois oder du blanc bourgeois, ordinär weißes Mehl, genannt. 2) **Grauer Gries**, gruau gris, oder ſecond gruau, heißt derjenige Theil des Körnchens, welcher der Schale am nächſten liegt, und am trockenſten iſt. Er iſt daher ſchwer zu vermahlen; und weil er nebſt dem Keime in Mehl verwandelt wird, ſo macht der darunter befindliche Keim das Mehl von dieſem Grieſe grau. Dieſer Gries giebt Mittelmehl, la ſeconde farine de gruau, oder Mehl vom zweyten Griesgang. 3) **Schwarzer oder grober Gries**, Gruau bis, oder gros gruau. Dieſe Art des Grieſes hält viel vom Keim des Körnchens, und von der zweyten Schale des Weizens, die dem Zwiebelhäutchen gleich kömmt, in ſich; daher auch das Mehl davon nicht ſo weiß iſt, aber mehr Geſchmack hat. Dieſes Mehl vom dritten Griesgange, dernière farine de gruau, heißt Schwarzmehl.

Bey dem Einkaufe des Grieſes muß man darauf ſehen, daß er nicht allzu mehlig, und noch etwas körnig ſey. Es läßt ſich aber der Gries nicht viel über ein Jahr aufbewahren, weil er leicht wurmſtichig und bitter wird.

Man

Man bereitet von dem Gries ſowohl angenehmen Brey, oder Gemüſe, als auch Suppen, wie auch Kuchen.

Eine Griesſuppe zu kochen, wäſcht man den Gries in warmem Waſſer, ſeihet es ab, und gießt ſüße Milch in den Keſſel, worin der Gries, unter ſtetem Umrühren mit der Kelle, nebſt Salz und etwas Butter, gar kochen muß. Semmelbrocken kommen nicht in die Suppe; und man muß ſie ſo mit der Milch zu treffen ſuchen, daß ſie nicht zu dick werde. Bey dem Anrichten wird klein geſtoßener Zimmet und Zucker übergeſtreuet, nachdem man gewartet, bis die Milch in der Schüſſel auf der Oberfläche eine Haut geſezt hat, damit Zimmet und Zucker ſichtbar bleiben.

Griesbrey, kann entweder mit Fleiſchbrühe, oder mit Milch zugerichtet werden. Zum Griesbrey mit Fleiſchbrühe, röſtet man Gries in einer Pfanne mit Schmalz, doch ſo, daß er ſchön weiß bleibe; alsdann wird Fleiſchbrühe, oder auch ein wenig Waſſer mit der Brühe daran gegoſſen, und man läßt ihn ſieden; hernach gießt man es in einen Topf, thut Salz und ein wenig Backſchmalz oder auch nur Butter darein, läßt es ferner ſieden, und richtet alsdann den Brey an. Griesbrey mit Milch zuzurichten, wird zu 3 Maß Milch ein halbes Maß Gries genommen, worauf man in einer Pfanne friſches Schmalz heiß macht, und den Gries darin röſtet, aber nicht zu lange, damit er nicht bräunlich werde, ſondern weiß bleibe; alsdann gießt man die Milch nach und nach hinzu, rührt ſie über dem Feuer langſam darunter, und läßt es kochen. Wenn der Brey bald fertig iſt, wird das Feuer unter der Pfanne hervor gezogen, und man läßt es nur rings herum von weitem brennen, bis der Brey ſeine gehörige Dicke hat. Wenn er fertig iſt, wird er obenher mit einem Stückchen Butter angetüpft.

Grieskuchen zu machen, findet man im Art. Aufgelaufener Gries-Koch, im II, Th. S. 734, beſchrieben.

2. Gries, nennt man auch eine gewiſſe Krankheit der Falken, welche von einer hitzigen Feuchtigkeit entſteht, durch welche der Miſt in den Gedärmen erhitzet und dermaßen hart wird, daß ſich weiße Steinchen, in der Größe einer Erbſe, und in Geſtalt von Kreide oder Kalk, in demſelben erzeugen, wodurch der Falk dermaßen

verſtopfet wird, daß ihm der Darm wohl gar zu oder heraus geht, und daß er, wenn man ihm nicht bald zu Hülfe kömmt, daran ſterben muß. Dieſe Krankheit müſſen die Falken gemeiniglich in den drey Wintermonaten ausſtehen, inſonderheit wenn ſie nach der Mauſe nicht gehörig purgirt werden. Das beſte Mittel dawider iſt, Pillen von Manna, einer Erbſe groß, dem Falken, ehe er gefüttert wird, eine Stunde zuvor einzugeben. Sodann muß man auch das Weiße von einem Ey, mit fein geſtoßenem Zuckercand wohl abſchlagen, klein geſchnittenes Fleiſch darein weichen, und alſo dem Vogel zu freſſen geben. Anſtatt des Eyes kann man auch Milch oder Baumöhl nehmen.

Gries=Aſche, an einigen Orten calcinirter Weinſtein, weil im Oberdeutſchen auch jeder grobe Bodenſatz, beſonders der Bodenſatz des Weines, Gries oder Grien genannt wird.

Gries=Bart, in einigen Gegenden ein Name des Aegopodium Podagraria *Linn.* welches wider den Lendengries und das Podagra gerühmet, und im Frühlinge als ein Gemüſe gegeſſen wird. Siehe Th. II, S. 118.

Gries=Brey, ſiehe oben, S. 23.

Gries=Docke, Docken oder kleine Säulen zwiſchen den Griesſäulen auf den Fachbäumen an den Mühlen und Waſſerwehren, zwiſchen welchen ſich die Schutzbreter befinden. Siehe Gries=Säule.

Gries=härig, oder ſtammhärig, wird von der Wolle geſagt, wenn ſolche auf dem Boden oder Felle hart und zum Theil filzig iſt, und ſich bey dem Verarbeiten nicht recht leget.

Gries=Holz, 1. Das Holz eines gewiſſen Baumes, welcher der unbewehrte Schüſſerbaum mit doppelt gefiederten Blättern, davon die untern Blätter dreyfach eingeſchnitten ſind; ceylaniſche Moringa

mit

mit doppelt gefiederten Blättern, einer großen Blume und einer eckigen Frucht; Griesholzbaum; ceylonischer Oehlnußbaum, Guilandina Moringa, inermis, foliis ſubbipinnatis, foliolis inferioribus ternatis *Linn.* von einigen ältern Schriftſtellern auch nur Moringa, genannt wird. Dieſer Baum wächſt in Zeylon, Amerika und Aegypten zu einer anſehnlichen Höhe, zuweilen bis 30 Schuh. Seine Wurzel iſt knollig, dick und ſcharf, wie bey dem Meerrettig. Der Stamm hat eine glatte Rinde, welche an den jungen Zweigen grün, an den alten aber aſchgrau iſt. Seine Blätter ſind hellgrün, und auf der untern Fläche etwas beſtäubt. Seine Blumen ſtehen in lockern Büſcheln an den Seiten der Aeſte. Die Hülſen ſind ſcharf und lang, und haben dreyeckige Samen. Man hat in den Apotheken verſchiedene Arten des ſo genannten Griesholzes, L. Lignum nephriticum, Fr. Bois néphrétique. Das ächte und wahre Griesholz, welches einige auch das blaue Sandelholz nennen, und aus Amerika, inſonderheit Neuſpanien, in unſere Apotheken gebracht wird, ſoll, nach den neueſten Erfahrungen, von dem jetzt beſchriebenen Baume genommen werden. Dieſes Holz beſteht gemeiniglich aus dem blaßgelben äußerlichen Theile, oder dem Splint, und dem dunkelbraunen oder dunkelrothen Kerne. Das letztere iſt härter, feſter und ſchwerer, eines bitterlichen, etwas ſcharfen und ein wenig gewürzhaften Geſchmackes, und, wenn es geſpaltet oder ſtark gerieben wird, eines balſamiſchen Geruches. Da aber verſchiedene Arten Holz unter dem Namen Griesholz verkaufet werden, welche dem äußerlichen Anſehen nach einander ziemlich ähnlich ſind, muß man allemal eine Probe anſtellen, um das wahre von dem falſchen zu unterſcheiden. Dieſe beſteht darin, daß das ächte dem Waſſer eine blaue Farbe mittheilt; wobey zu beobachten iſt, daß man das Glas mit dem gefärbten Waſſer nicht gegen das Licht halte, denn

alsdann würde das Waſſer nicht blau, ſondern gold-gelb ſcheinen; wie denn auch durch verſchiedene Wendungen des Glaſes, imgleichen durch den Zuſatz ſaurer Sachen die Tinctur ſich auf mancherley Weiſe verändert, und vielerley Farben anzunehmen pflegt, wenn man aber etwas Weinſteinöhl dazu gießt, ſo kann man ihm ſeine himmelblaue Farbe wieder geben. Die wirkſamen Theilchen, welche ſich aber kaum völlig auflöſen laſſen, ſind vornämlich harzige, mit wenig gummöſen vermiſcht. Man kann daher mit Weingeiſt und Waſſer eine Tinctur, auch ein Extract daraus bereiten, welche alle einen balſamiſchen, bittern und etwas zuſammenziehenden Geſchmack haben; daher man auch dieſen eine gelinde reizende, eröffnende und inſonderheit harntreibende Wirkung beygelegt hat. Von dem Gebrauche des Holzes wider den Nieren= und Blaſenſtein, hat es den Namen Griesholz bekommen. Heut zu Tage wird dieſes Holz ſelten gebraucht, und vielleicht iſt der Gebrauch um deswillen ſeltener geworden, weil man ſelten das wahre Holz bekommen kann. Die Wurzel ſoll, wie geſagt, einen ſcharfen gewürzhaften Geruch, und viel ähnliches mit dem Jngber und Meerrettig haben, auch von den Einwohnern als das kräftigſte Mittel wider Gift inn= und äußerlich gebrauchet werden. Die Stachelſchweine ſollen dieſelbe vorzüglich gern freſſen, und der Lapis del Porco ſoll, wie einige behaupten, von dieſer Wurzel vornämlich die ehedem ſo hochgerühmten Kräfte erhalten. Die bitterlich ſchmeckenden Blätter werden von den Jndianern ſtatt Kohl gegeſſen, und die halb=reifen Früchte oder Schoten gleichfalls gekochet und geſpeiſet. Die dreyeckigen geflügelten Samen oder Nüſſe haben die Größe einer Haſelnuß, und außer einer ſehr dünnen leicht zerſpringenden äußern Rinde noch eine beſondere, dicke, weiße und ſchwammige Haut; ſind öhlig, ſcharf, bitter und ziemlich unangenehm, erregen auch, inner-

lich

lich gebraucht, heftiges Erbrechen und übermäßigen Stuhlgang, geben aber doch durch die Preſſe ein ſüſſes, linderndes, erweichendes, an ſich geruchloſes, dauerhaftes, und, da es alle Arten von Geruch an ſich nimmt, zu mancherley Verfälſchungen brauchbares Oehl.

2. An einigen Orten wird auch der Hartriegel oder die Rainweide, Liguſtrum vulgare *Linn.* Griesholz genannt, ohne Zweifel, weil dieſer Strauch gern auf dem Grieſe oder auf grobſandigen Hügeln wächſet. Siehe Rain=Weide.

Gries=Horſt, eine Horſt von Gries, d. i. eine aus Gries oder grobem Sande beſtehenbe Inſel in einem Fluſſe. Siehe Horſt.

Gries=Huhn, eine allgemeine Benennung aller Sand= oder Strandläufer, oder Sandreiher, welche auch Waſſerſchnepfen genannt werden; L. Glareola, Fr. Glaréole; eine Art Vögel, welche den Schnepfen ähnlich ſind, und ſich auf dem Grieſe oder an den ſandigen Ufern der Flüſſe und Seen, und in ſumpfigen Gegenden aufhalten. Inſonderheit heißt bey Klein Glareola ein ganzes Geſchlecht ſolcher ſchnepfenähnlichen Vögel, deren Schnabel kegelförmig, eng, an der Spitze ſtumpf, an der obern Hälfte eckig, und weit kürzer als an den Schnepfen iſt; und deren Füſſe hoch, die Schenkel lang, und die Vorderzehen ſtärker, als an den Schnepfen, ſind.

Dieſer Vogel hat die Namen Grieshuhn und Sandläufer daher erhalten, weil er ſehr ſchnell laufen kann, und auf großen, in den Flüſſen liegenden Inſeln und Gries = oder Sandhorſten auf dem bloßen Sande brütet. Er hat zwey bis drey Junge, und nähret ſich vom Waſſergewürme. Bald nach Jacobi zieht er weg, kömmt aber auch zuerſt wieder; wie er dann durch ſeinen hellen Ruf, den er, ſowohl wenn er geſprenget wird, als auch bey ſeinem Zuge von ſich hören

ren läßt, ſeine Ankunft gleich zu vernehmen giebt. Im gem. Leben werden dieſe Vögel häufig mit zu den Schnepfen gerechnet, obgleich ihr Fleiſch oft einen wilden Fleiſchgeſchmack hat.

Gries-Kleye, bey den Müllern, diejenige Kleye, welche von dem zweyten Grieſe fällt, wenn er noch einmal durchgemahlen wird; Fr. Fleurage, Remontage.

Gries-Koch, ein aufgelaufener Koch, oder Art von Torten, welche aus ausgequollenem Grieſe, Eyern, Zucker und Butter verfertiget wird; ſiehe Th. II, S. 734.

Gries-Kolik, ſiehe unter Kolik.

Gries-Kraut, eine Benennung des Gänſerichs, Potentilla Anſerina *Linn.* ſiehe Th. II, S. 238; 2. der Berg- oder Waldmeliſſe, Melittis Meliſſophyllon *Linn*, ſiehe Meliſſen-Blatt.

Gries-Mehl. 1. Dasjenige Mehl, welches aus dem erſten Grieſe auf den Mühlen gezogen wird und das beſte Mehl giebt, zum Unterſchiede von dem Schrotmehle, Aftermehle, Pollmehle oder Mittelmehle; ſiehe oben, S. 22.

2. Grobkörniges oder grieſichtes Mehl, welches hart, und dem Gries oder groben Sande ähnlich iſt, Fr. Farine grualeuſe, wird im g. L. gleichfalls Griesmehl genannt.

Gries-Säule. 1. An den Waſſermühlen und Waſſerwehren, diejenigen großen, (nach der Größe des Werkes wohl 16 bis 20 Zoll ſtarken,) eichenen, gemeiniglich mit Laubwerk oder Wappen zierlich ausgeſchnitzten Säulen A, Fig. 1070, welche auf dem Fachbaume B ſtehen, den Spannrahmen C tragen, auch die Schutzbreter D und kleinen Griesſäulen oder ſo genannten Griesdocken E zwiſchen ſich haben. Die Griesſäulen mit ihren Docken und Spannrahmen werden mit dem allgemeinen Ausdruck Grieswerk bezeichnet.

2. In

2. In der Landwirthſchaft, dasjenige längliche Holz an einem Pfluge, welches unten durch das Pflughaupt, oben aber durch den Grendel geht, und dieſen tragen hilft, und auch die Griechſäule, Griffſäule oder Pflugſäule, Fr. E'tançon de devant, Soupeau, genannt wird.

In beyden Fällen iſt die Bedeutung des Wortes Gries noch dunkel.

Gries=Sieb, bey den Müllern, ein Sieb von Draht, den geſpitzten Weizen dadurch zu ſieben, da dann was zurück bleibt, Gries genannt wird.

Gries=Stein, ein harter grüner Speckſtein, von welchem man glaubte, daß er die Stein= und Griesſchmerzen vertreiben ſollte, wenn man ihn bey ſich trüge; daher er auch Lendenſtein, Nierenſtein, Lapis nephriticus, genannt wird. Siehe Nieren=Stein.

Mit eben dieſer Benennung belegt man auch den Beinbruchſtein, Oſteocolla; ſiehe Knochen=Stein.

Gries=Suppe, ſiehe oben, S. 23.

Gries=Werk, ſiehe oben, S. 28.

Gries=Wurzel, bey den neuern Schriftſtellern des Pflanzenreiches, eine Gattung Pflanzen mit ganz getrennten Geſchlechtern und ohne Blumenkrone, deren männliche Blume einen vierblätterigen Kelch, ein radförmiges Honigbehältniß, und vier Staubfäden, welche unten zuſammen gewachſen ſind; die weibliche aber einen einblätterigen, zungenförmigen und rundlichen Kelch und drey Griffel hat, und einige einſamige Beere zurück läßt. Linné hat drey Arten:

1. Braſilianiſche Grieswurzel, Pareira brava, Ciſſampelos Pareira, foliis peltatis cordatis emarginatis *Linn.* iſt in den Apotheken gebräuchlich, und wächſt in dem ſüdlichen Amerika. Die Wurzel treibt Ranken, welche ſich entweder um die Bäume ſchlingen, oder auf der Erde hinkriechen. Doch müſſen vielleicht die ältern Stängel ſteifer ſeyn. Nach Brown's Beſchreibung

bung windet ſich der Stängel, nach Löfling aber iſt ſolcher einfach, ſtrauchartig und aufgerichtet. Die Blätter ſind, wegen der Einfügung des langen Stieles, ſchildförmig, und der Geſtalt nach herzförmig, eingekerbt und auf der untern Fläche haaricht. Die Blumen ſitzen an der Spitze der Zweige. Männliche und weibliche befinden ſich auf verſchiedenen Stöcken. Man muß ſie beſtändig in dem Lohglashauſe erhalten, und kann ſie aus dem Samen ziehen, den man im Frühling auf ein Miſtbeet säen, und die Pflanzen, wenn ſie aufgegangen ſind, wie andere ausländiſche Pflanzen behandeln muß. Der franzöſiſche Staatsrath Amelot hat im J. 1688 die Wurzel dieſer Pflanze aus Portugal nach Frankreich gebracht, und von da iſt ſolche weiter bekannt worden. Man findet davon zweyerley Sorten. Die eine iſt etwann einen Daumen dick, locker, ſchwammicht, und fällt aus dem aſchgrauen ins ſchwärzliche; dieſe ſcheint die junge Wurzel zu ſeyn; die andere, völlig ausgewachſene und alte iſt wohl einen Arm dick, braun, gleichſam gewunden oder mit vorragenden Zirkellinien umgeben, inwendig dunkelgelb, hart, holzicht, jedoch auch faſerig und gleichſam gewunden, ohne Geruch, und von einem vermiſchten bittern und ſüßlichen Geſchmacke. Die Braſilianer und Portugieſen ſchätzen dieſe Wurzel hoch; ſie rühmen dieſelbe vorzüglich wider den Nieren= und Blaſenſtein, und empfehlen ſie als ein urintreibendes, auch herz= und magenſtärkendes, und allem Gifte, inſonderheit dem Schlangenbiſſe widerſtehendes Mittel. Die Beſtandtheile dieſer Wurzel ſind theils ſchleimichte, theils harzichte. Der mit Waſſer gemachte Aufguß iſt hellroth und bitterlich. Durch den Weingeiſt erhält man eine dunkelrothe Tinctur, die einen vermiſchten, ſcharfbitterlichen und dabey ſüßlichen Geſchmack hat; und nach dieſen Beſtandtheilen wird ſich der beygelegte Ruhm merklich vermindern laſſen.

Geoffroi, welcher dieſes Mittel ziemlich hochſchätzt, hat ihm ſchon die ſteinauflöſende Kraft abgeſprochen, jedoch behauptet, daß der verminderte Abgang des Urins nach dem Gebrauche der Wurzel bald und häufig, auch mit vielem Sande vermiſcht, erfolge, und dieſes deswegen, weil dadurch die zähen und ſchleimigen Säfte aufgelöſet, die Uringänge eröffnet, und dadurch der Erzeugung des Steines vorgebauet werde; wie denn auch derſelbe ferner durch eigene Erfahrungen beſtätigen wollen, daß die Wurzel als Thee oder als ein abgekochter Trank getrunken, bey der Engbrüſtigkeit, die von einem verdickten Schleime herrührt, und bey der Gelbſucht, welche von einer dicken Galle verurſacht wird, vortreffliche Dienſte geleiſtet habe; und dennoch hat ihr Gebrauch in unſern Zeiten ſehr abgenommen, und wir können dieſelbe auch füglich entbehren. Hr. v. Linné wiederholt die ſteinzermalmende oder ſteinaustreibende Kraft; Boerhaave aber verdient mehr Beyfall, wenn er behauptet, daß ſolche wider den Stein ſelbſt und die Steinſchmerzen, die Gelbſucht, den Samenfluß und dergleichen Krankheiten keine Kraft beſitze. Alle Wirkungen, die man mit Gewißheit davon erwarten kann, beſtehen in einer gelinde eröffnenden, reinigenden und urintreibenden Kraft, und wird daher in langwierigen Krankheiten, welche von einer Schwäche der feſten Theile, und dadurch verurſachten Verdickung, Verſchleimung und Schärfe der Säfte entſtehen, nicht ohne Nutzen gebrauchet werden. Dergleichen Mittel aber giebt es viele, welche wir ſelbſt beſitzen, und nicht erſt aus Amerika holen dürfen. Der Nachtſchatten, welcher den Namen Bitterſüß (Dulcamara) führt, iſt gewiß der Pareira brava weit vorzuziehen.

2. Amerikaniſche Grieswurzel, deren Blätter unzertheilt ſind, und ihren Stiel an der Grundlinie haben, Ciſſampelos Caapeba, foliis baſi petiolatis

tis integris *Linn.* iſt vielleicht, nach Linné Vermuthung, die männliche Pflanze der erſten Art. Die ganze Pflanze iſt mit einer weißen Wolle bedeckt.

3. Stechwindenartige Grieswurzel, mit herzförmigen, ſpitzigen und eckigen Blättern, Caſſampelos ſmilacina, foliis cordatis acutis angulatis *Linn.* Canada iſt ihr Vaterland.

Grieſch, (der) die Kleye; ſiehe Gries Anm.

1. **Grieſeln**, iſt im g. L. üblich, und zwar ſowohl als ein Neutrum, in Geſtalt des Grieſes, d. i. kleiner Stücke zerfallen oder herunter fallen; als auch als ein Activum, in kleine Stücke zermalmen. Im Niederſ. und Oberd. grüſeln. Siehe Graus, Gries, Grieſen und Rieſeln.

2. **Grieſeln**, wird nur unperſönlich und im g. L. gebraucht, und iſt das Diminutivum von grauſen, einen leichten Schauer empfinden, entweder von einer geringen Kälte, oder auch von einem geringen Grade des Ekels, des Abſcheues, des Schreckens oder der Furcht; Fr. ſe grésiller. Es grieſelt mich. Siehe Grauſen.

Grieſen, ſo nur bey den Müllern üblich iſt, den geſpitzten Weizen zu Gries mahlen. Siehe Gries 2. und Grieſeln.

Griesgrammen, ſo das Hülfswort haben erfordert, aber im Hochdeutſchen längſt veraltet iſt, vor Grimm mit den Zähnen knirſchen, oder ſeinen Zorn und Unwillen durch murren oder Verzerrung der Geſichtszüge an den Tag legen.

In den alten Bibeln des 15ten Jahrh. ſteht Pſ. 2, 1. warum toben die Heiden, warumb griesgrammeten die Heiden? Und Matth. 8, 12. da wird ſeyn Heul'n und Zähnklappen, da wird ſeyn Heulen und Griesgrammen. Im Angelſ. griſtbitian. In gelinderer Bedeutung für murren, kömmt griscramen bey dem Notker und andern mehrmals vor. Dahin auch die bekannte Stelle aus der alten Soeſter Gerichtsform gehört: Der Richter ſoll ſitzen auf dem Richter-

terſtole als ein grieſsgrimmender löwe, und ſoll den rechren fueſs ſchlahen uber den linkern. u. ſ. f.

Im Ober- und Niederdeutſchen bedeutet griesgrammen noch jetzt mürriſch, verdrießlich, grämlich ausſehen, wofür in Bayern auch griesgrauern üblich iſt. Eben daſelbſt ſagt man auch von einer großen Kälte, es griesgrammet, wenn ſie einen Schauer und Verzerrung der Geſichtszüge verurſachet.

Die letzte Hälfte dieſes Worts gehöret zu Grimm, welches urſprünglich eine Verzerrung der Geſichtszüge bedeutet, die erſte aber zu Graus, ſo fern es einen mit Schauer verbundenen hohen Grad des Unwillens, Schreckens, Abſcheues u. ſ. f. bezeichnet.

Grieſicht, dem Grieſe oder groben Sande ähnlich. Grieſichtes Mehl. S. auch oben, S. 28, Gries-Mehl.

Grieſig, voller Gries oder groben Sandes.

Griev, ſiehe Griwe.

Griff, (*) (der) von dem Zeitworte greifen.

1. Das Greifen, die Handlung des Greifens, Einen Griff in etwas thun. Mit einem einzigen Griffe alles wegnehmen. Einen Griff zulaſſen Ein Klauenhieb, Klauenriß, den ein Falk oder anderer Raubvogel mit ſeinen Klauen giebt, Fr. Griffade Der Falk, der Habicht giebt dem Haſen einen Griff, wenn er ihn mit den Klauen gewaltſam angreift. Etwas am Griffe haben, d. i. am Gefühle, es gleich greifen oder mit der Hand fühlen können. Vollſtändig heißt dieſe figürliche Redensart im g. L. etwas am Griffe haben, wie der Bettler die Laus. Figürlich für Handgriff, d. i. die aus Uebung und Erfahrung erlernte Art und Weiſe eine Sache zu behandeln, welche Bedeutung aber im Hochdeutſchen ungewöhnlich iſt. Noch mehr, unerlaubte Handgriffe, Kunſtgriffe im nachtheiligen Verſtande. Allerhand Griffe brauchen, im g. L. Kniffe. Arge, liſtige, krumme Griffe.

2. So

(*) Im Niederſ. Greep, Greppe, im Engl. Gripe, im Dän. Greeb. Siehe Greifen.

2. So viel als man mit einem Griffe oder mit allen Fingern einer Hand faſſen kann, eine Handvoll, L. Pugillus. Bey den Nadlern iſt ein Griff Nadelſchäfte, eine Zahl von 25 bis 40 Stücken, ſo viel nämlich der Zuſpitzer auf einmal in die Hand nimmt und zuſpitzt. Imgleichen, ſo viel Raum als man mit einem Griffe abmeſſen kann, wo dieſes Wort im Forſtweſen für Spanne gebraucht wird. Siehe Griffig.

3. Dasjenige, womit man greifet, in einigen einzelen Fällen. So werden von den Jägern die Klauen der Raubvögel Griffe genannt. An den Hufeiſen der Pferde iſt der Griff das vorn hervorragende Stück, womit das Pferd gleichſam in die Erde eingreift, zum Unterſchiede der an beyden Seiten befindlichen Stollen.

4. Der Ort, wohin man greift. Vermuthlich nennen aus dieſer Urſache der Fleiſcher dasjenige Stück Fett oder Talg, welches inwendig zwiſchen den Hinterkeulen bey Rindern, Schweinen und anderm Schlachtvieh, zu ſitzen pflegt, den Griff. Noch mehr, derjenige Theil eines Werkzeuges, bey welchem man daſſelbe angreift, um es zu führen, der Handgriff, L. Anſa, Manubrium, Fr. Manche. Der Griff an einem Degen, das vornehmſte Stück des Gefäßes. Der Griff an einem Dreheiſen, an einer Ahle, an einer Violine u. ſ. f.

Griff-Säule, ſiehe Gries-Säule.

Griff-Triebel, bey den Schwertfegern; ſ. Th. IX, S. 56.

Griff-Winde, bey den Schwertfegern, eine kleine eiſerne Winde, die Degenwinde mit Drahte zu bewinden.

Griffade, ſiehe Griff.

Griffe, ſiehe Klaue. Krelle.

Grif-

Griffel, (*) (der) ein Werkzeug, deſſen man ſich ehedem bediente, auf die mit Wachs überzogenen Tafeln zu ſchreiben; L. Stilus, Fr. Stile. Imgleichen ein längliches Stückchen Schiefer auf Schiefertafeln zu ſchreiben; Niederſ. Rekenſticke, Leidenſtücke. Figürlich führt auch dieſen Namen ein ſpitziges Hözlchen, oder ein Draht, womit die Kinder in den Leſeſchulen die Buchſtaben zeigen. Imgleichen in der Kräuterwiſſenſchaft der Neuern, der zwiſchen dem Fruchtknoten und der Narbe ſitzende mittlere Theil des Staubweges.

Griffel-Baum, Cercis *Linn.* ſ. Judas-Baum.

Griffel-Beere, Vaccinium Vitis Idea *Linn.* ſiehe Preiſel-Beere.

Griffig, ſo im Forſtweſen einiger Gegenden für greifig üblich iſt. Ein griffiger Baum, den man mit einem oder zween Griffen umſpannen kann, und von andern ein ſpänniger Baum genannt wird. Siehe Griff.

Griffon, ſiehe Greif.

Grigel-Hahn, ſiehe Griegel-Hahn.

Grignon, ſiehe Oehl-Treſtern. Ranft.

Gril, ſiehe unter Lachs.

Grillade, ein auf dem Roſte gebratenes und zubereitetes Fleiſch, welches von andern übrig gebliebenen Braten, als: Truthühnern, Gänſen, Kapaunen, Kälbervierteln, imgleichen von Kälber- Schöps- oder Lamm- und Schweinsfüßen, Schinken ꝛc. gemacht wird.

Grillage, ſiehe Röſten.

Grille, ſiehe Gitter. Roſt.

1. **Grille**, L. Gryllus, Fr. Gril, Grillon (Griet, Grillet, Grillot, Grelet, Grillé, Gréſillon, Cri-cri, Cricon,

(*) Im Angelſ. Graef, im Griech. γραφειον. Es gehört nicht zu Griff, ſondern zu dem veralteten graben, ſchreiben, γραφειν, Engl. grave. Die Endung — el deutet hier, wie in andern Fällen, ein Werkzeug an. Im Tatian wird der Griffel ein Scribſachs, ein Schreibmeſſer, genannt.

con, Crignon, Crinon, Criquet,) nennt man insgemein diejenigen Inſecten mit halben Flügeldecken (Inſecta hemiptera,) welche einen ſolchen Laut von ſich geben, der einigermaßen wie das Wort Grille klingt. (*) Der Ritter von Linné aber nimmt dieſen Namen in einer weitläuftigern Bedeutung, und verſteht dadurch das ganze weitläuftige Geſchlecht der Grashüpfer, deſſen 61 Arten er unter folgende 5 Abtheilungen gebracht hat. 1) Acridæ, Spitzköpfe, d. i. Grashüpfer mit einem coniſchen Kopf, welcher länger als das Bruſtſtück iſt, und degenförmigen Fühlhörnern. 2) Bullæ, Hochnacken; Grashüpfer mit hohem Nacken, d. i. mit einem in der Mitte ſcharf erhabenen Bruſtſtück, und fadenförmigen Fühlhörnern, welche kürzer als das Bruſtſtück ſind. 3) Achetæ, eigentliche Grillen, d. i. Grashüpfer mit zwo Schwanzbürſten. 4) Tettigoniæ, Säbelheuſchrecken, d. i. Grashüpfer, deren Weibchen am Schwanze einen ſäbelförmigen Fortſatz führen, und deren Fühlhörner bürſtenartig ſind. 5) Locuſtæ, Heuſchrecken, d. i. Grashüpfer mit einfachem Schwanze und fadenförmigen Fühlhörnern. In unſern Gegenden ſind drey Arten von dieſen Inſecten bekannt, nämlich die Feldgrillen, die Hausgrillen, und die Maulwurfsgrillen.

Die **Feldgrille**, **Ufergrille**, **Waldgrille**, oder **Weinbergsgrille**, Gryllus Acheta campeſtris, thorace rotundato, cauda biſeta, ſtylo lineari, alis elytro brevioribus, corpore nigro *Linn.* Gryllus ſylveſtris; Fr. Grillon de champs, Grillon ſauvage, (oder, wie ſie der gemeine Mann nennt, petit cheval du bon Dieu,) welche man nicht nur auf den Aeckern, ſondern auch auf

(*) Daß der Name dieſes Thieres eigentlich deſſen Geſang ausdrücke, erhellet auch aus dem noch im Niederſ. gebräuchlichen Worte grölen, ungeſtüm ſchreyen. Siehe Grell.

auf den Wieſen, und in den Wäldern antrifft, hat einen dickern Körper, als die Hausgrille, von der ſie ſich auch durch die ſchwärzliche Farbe und die kürzern Unterflügel unterſcheidet. Im Sommer ſchreyt ſie beſtändig, und ihre vorzügliche Nahrung beſteht in Gras und andern Kräutern; ſie frißt aber auch Brod, Obſt, Mehl und Zucker. Den Winter über verkriecht ſie ſich mit andern Inſecten in die Erde, wo ſie ihr Neſt mit vieler Geſchicklichkeit, ungefähr $\frac{1}{4}$ Elle tief macht. Uebrigens kömmt ſie, in Anſehung der Lebensart und Fortpflanzung mit der Hausgrille überein. Die Feldgrillen ſind den Aeckern ſehr ſchädlich, und werden daſelbſt nicht beſſer, als durch einfallenden Froſt, getilget.

Eine afrikaniſche Art hat an dem Kopfe eine eyförmige, herunter hängende Haut, die einer Kappe ähnlich ſieht; daher ſie vom Hrn. **Müller** die Kappengrille, von **Linné** aber Gryllus umbraculatus, genannt wird.

Die Hausgrillen, Gryllus Acheta domeſticus, thorace rotundato, alis caudatis elytro longioribus. pedibus ſimplicibus, corpore glauco *Linn.* Fr. Grillon, domeſtique, werden eben deswegen, weil ſie ſich in den Wohnhäuſern aufhalten, im gem. Leben auch Heimen, noch häufiger aber im Diminutivo Heimchen, (*) von Heim, das Haus, im Niederſ. Hemken, Ehmken, Ehmen, genannt. Sie dauern den Winter durch, und fallen mit ihrer Stimme ſowohl, als anderm Betragen, den Menſchen beſchwerlich. Sie halten ſich, ihre zarten Leiber vor der Kälte zu bewahren, gern an den warmen Orten, in den Küchen

 an

(*) Der Name Heimchen kömmt eigentlich nur den Hausgrillen zu, wird aber auch von einigen den Feldgrillen beygeleget. Man ſagt ſprichwortsweiſe von einem einfältigen Menſchen: er iſt ſo dumm, wie eine Heime; il eſt ſot, comme un grillon.

an den Feuerheerden, in den Stuben bey den Oefen, in den Bäcker = und Branntweinbrennhäuſern, in dem Mauerwerke der Back = und Deſtilliröfen auf. Sie haben einen länglichen und geſchmeidigen Körper, deſſen Grundfarbe gelblich iſt. Der Kopf und das Bruſtſtück ſind rund, und, ſo wie der Körper, braun gefleckt. Die Fühlhörner ſind haarförmig, und eben ſo lang, als der Körper. Der Mund iſt, wie bey den Heuſchrecken, mit vier Freßſpitzen verſehen, von welchen die vordern länger, als die hintern, ſind. Die Oberflügel ſind kürzer, als die untern, welche ſich in eine Spitze endigen. Die Hinterfüße dienen ihnen zum Springen, welches ihnen eben ſo leicht iſt, als den Heuſchrecken. An dem letzten Gelenke des Hinterleibes führen ſie ein Paar lange, etwas ſteife Schwanzſpitzen, welche gegen das Ende zu etwas weiter von einander abſtehen, als nahe an dem Körper. Die Muthmaßung des Hrn. Röſel, daß dieſe Schwanzſpitzen von den Grillen eben ſo, wie die Fühlhörner gebraucht werden, iſt nicht unwahrſcheinlich. Das Weibchen iſt mit einem Legeſtachel verſehen, welcher faſt eben ſo lang, als der hintere Theil des Leibes, iſt, und eine braune Farbe hat. Vermittelſt dieſes Werkzeuges pflegt die Grille ihre Eyer, welche eine längliche Geſtalt und gelblich = weiße Farbe haben, in die Erde, oder in den Schutt der Gebäude zu verbergen. Aus dieſen Eyern kommen, nach 10 oder 12 Tagen, die jungen Grillen hervor, welche in 6 oder 8 Wochen, nachdem ſie ſich binnen dieſer Zeit viermal gehäutet haben, ihre völlige Größe erhalten, welche in unſern Gegenden ungefähr einen Zoll beträgt. In Amerika giebt es eine Art, die kaum halb ſo groß iſt, und daher von Linné Gryllus minutus genannt wird. Nach der Verhäutung haben ſie allemal eine ganz weiße Farbe, die ſich erſt nach einer halben Stunde in das Gelbliche verwandelt. Die Nahrung dieſer Thierchen beſteht

vor=

vorzüglich im feuchten Getreide. Ihr Geſang, welcher nur von den Männchen herrührt, und wodurch das Weibchen herbey gelocket wird, entſteht nicht durch den Mund, ſondern durch das Reiben der obern Flügel oder der ſo genannten Flügeldecken gegen das Bruſtſtück, wie Röſel im 2. Th. ſeiner Inſectenbeluſtigungen durch ein ſorgfältige angeſtellte Erfahrung gezeigt hat.

Wegen ſeines ſchwirrenden Geſanges, heiſt dieſes Inſect an einigen Orten Zirſe, Zirke, in Preußen Schirke, Schörke, in Norwegen Siritzer, in Oberdeutſchland Hermeling, Krekelin, in Holland Krekel, Engl. Cricket, welches mit dem Griech. κριζειν, dem alten kreyen und heutigen ſchreyen überein kömmt.

Eman. König Obſ. de ſtridoris ſ. cantus gryllorum organo, ſt. in dem Miſc. Nat. Cur. Dec. II. A. IV. Obſ. 32.

Jo. Ge. Henr. Kramer hiſtoria naturalis gryllorum Auſtriae, ſt. im Commerc. litt. Nor. 1740, hebd. XXIX, n. 2. S. 226—230.

Die Geſchichte der Grille, entworfen von ihr ſelbſt, ſt. in (Löbens) Ehre Gottes aus der Betracht. des Himmels und der Erde, 3. Band, S. 113—134

Jo. de Muralto examen anatomicum grylli ſylveſtris, ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. II. A. I. Obſ. 58, S. 142; und in *M. B. Valentini* amphitheatr. zootom. Frf. M. 1720, f. P. II, S. 186—188.

Memorie intórno le locuſte grillajole, (Aut. *Domin. Salvi.*) Padova 1754, gr. 8. l. B.

Jo. Iac. Scheuchzeri, deſcriptio gryllorum thermalium Badenſium, ſt. im Anh. zum 2. B. der Act. phyſ. med. Acad. N. C. S. 61—63.

Dieſe Thierchen ſind nicht nur wegen ihres unangenehmen durchdringenden Geſanges und Schirpens, ſondern auch wegen des Schadens, den ſie, zumal in Gewächshäuſern an den Pflänzchen und Keimen anrichten, ſehr läſtig; und da ſie in den Zimmern der Wohnhäuſer die Ritzen der Wände zu ihrem Aufenthalt erwählen, und ſich ſehr geſchwinde vermehren, ſo machen ſie bald ganze Wände hohl, daß ihnen daher ſchwerlich beyzukommen iſt, noch ſie durch Gewalt gänzlich vertrieben werden können. Auch ſind ſie dadurch beſchwerlich, daß ſie, beſonders des Abends bey an-

angezündetem Lichte herum ſchwärmen, und unverſehens in das Eſſen oder Trinken fallen.

Man hat es auf mancherley Art verſucht, ſie auszurotten, wenn man ſie des Abends, da ſie aus ihren Löchern kommen, getödtet; wenn man kochendes Waſſer in ihre Gänge gegoſſen u. ſ. f. Da aber das erſte allzu mühſam iſt, und zu viel Zeit erfordert, das andere aber, wenn die Gänge krumm oder oberwärts gehen, nicht anſchlagen kann: ſo hat man von dieſen Mitteln keine völlige Hülfe zu erwarten.

Aldrovand erwähnt, im 2. B. de Inſectis, c. 13, daß die Hündinnen, inſonderheit wenn ſie trächtig ſind, ſehr begierig nach dieſem Ungeziefer wären, und ſolches nicht nur zerbiſſen, ſondern auch niederſchluckten. Wer ſieht aber nicht, daß dieſes Mittel, ſich von ſolchen läſtigen Hausgenoſſen zu befreyen, unzureichend ſey? indem dieſe Thiere ſolches Ungeziefer, es möge nun aus Feindſchaft oder zum Leckerbiſſen geſchehen, in den Wänden unſerer Wohnungen weder verfolgen noch auftreiben können.

Friſch ſchlägt, aus der bemerkten Unverträglichkeit der Feldgrillen unter einander, ein Mittel vor, die Hausgrillen durch jene zu verjagen. „Wenn man,“ ſchreibt er: „eine oder mehrere ſolcher Grillen in ein Gemach thut, wo man von den Hausgrillen Ungelegenheit hat, ſo verjagen die wilden die andern in wenig Tagen, und verlieren ſich hernach auch.“ Geſetzt, daß dieſes Mittel auch gegründet iſt, ſo iſt es doch im Winter, wenn uns die Hausgrillen am meiſten beſchwerlich fallen, wegen Mangel dieſer ihrer angegebenen Feinde, nicht anzuwenden.

Da die Hausgrillen nicht nur Brodkrumen, und alles, was von menſchlicher Speiſe abfällt, begierig zu ſich nehmen, ſondern auch inſonderheit gern feuchte Speiſen und Obſt zu benaſchen pflegen: ſo hat man ihnen reifes Obſt zu Wege gelegt, und bemerkt, daß

ſie

ſie ſolches benaget, auch, wenn die Stücke nicht zu groß geweſen, in ihre Löcher geſchleppet haben. Man hat daher Aepfel oder Birnen, die angefault waren, zu ihrer Ausrottung erwählt, oder, in deren Ermangelung, ſolche am Feuer oder in Ofen gebraten, genommen. Unter dieſes weiche Obſt hat man ein Drittel weißen Arſenik gemiſchet, oder auch nur die Oberfläche, wenn die Haut vorher von dem Obſte abgeſondert worden, damit beſtreuet. Nachdem man dieſes einige Abende nach einander, an den Ort, wo ſie ſich aufgehalten, in einen Winkel, oder auch in ihre Löcher, wenn ſolche ſo groß ſind, hingeleget, haben ſie ſich gänzlich verloren, daß der mehreſte Theil in ihren Gängen geſtorben, viele aber auch vor ihren Löchern todt gelegen.

88. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1246. Leipz. Samml. 13. Band, S. 925, fgg.

Nach dem 100. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1418, iſt eins der beſten Mittel wider die Hausgrillen, die Wände fleißig mit Kalk ausſchmieren und oft überweißen zu laſſen; ſo behalten ſie keine Wohnung, und müſſen ſich von ſelbſt davon machen, oder ſterben.

In dem 86. St. derſ. v. e. d. J. Col. 1220, wird folgendes Mittel empfohlen. Man nimmt Pottaſche 1 Pfund, ungelöſchten Kalk ½ Pf. thut dieſes in einen eiſernen Topf, ſchüttet 6 bis 8 Quart Waſſer darauf, und läßt es etwan ½ Stunde gelinde kochen: alsdann nimmt man es vom Feuer, und läßt es ſtehen, daß es klar werde. Wenn ſolches geſchehen iſt, wird das Klare abgegoſſen; das Dicke aber, ſo im Topfe geblieben, kann mit etwas friſchem Waſſer noch einmal aufgekocht und wieder aufgekläret werden; hernach wird das Dicke weggegoſſen, und der Topf rein gemacht. Man nimmt alsdann das Abgeklärte, thut es wieder in den eiſernen Topf, und geſtoßenen gemei-

nen Schwefel $\frac{1}{2}$ Pfund dazu, läßt es 2 bis 3 Stunden gelinde kochen, und mit einem eiſernen Löffel zuweilen umrühren, ſo wird ſich der Schwefel größtentheils auflöſen. Zuletzt thut man braunen Doſten (Wohlgemuth, Herba origani vulg.) $\frac{1}{4}$ Pf. oder etwas mehr dazu, läßt es damit ein wenig aufkochen, und gießt es durch grobe Leinwand. Dieſes kann an die Oerter, wo es nöthig iſt, gegoſſen oder ſonſt auf eine bequeme Weiſe appliciret werden.

Wem der Geruch nicht zuwider iſt, kann es auch mit folgendem Mittel verſuchen: Man nehme Scheidewaſſer, und ſtinkend Hirſchhornöhl, von jedem etwann ein Loth, ſchütte es in einem Glaſe mit einem engen Mundloche wohl unter einander, und ſtreiche es mit einer Feder in die Ritzen.

Ein anderes bewährtes Mittel iſt, friſche, auf einem Reibeiſen geriebene oder klein geſchabte Möhren mit weißem Arſenik und Weizenmehl durch einander zu rühren, und auf einem Scherben hinzuſetzen.

Leipz. Samml. 8. Band, S. 41.
32. St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1772, S. 256.

In Liefland, wo die Heimen, gleich den Wanzen, zumal in den hölzernen Häuſern, ſehr gemein ſind, ward Jemand, der ſich daſelbſt aufgehalten, einer ſo beſchwerlichen Geſellſchaft in einer Nacht glücklich los. Man hieß ihn weich gekochte trockne Erbſen nehmen, darunter etwas Queckſilber rühren, und es des Abends in Scherben zu ihren Zellen ſetzen. Er fand wenigſtens des Morgens, daß ſeine Gäſte ſich daran gemacht, und weidlich dabey geſchmauſet hatten. Ja, es währte nicht gar lange, ſo ſah er mit Verwunderung, wie die Angſt ſie häufig aus ihren Höhlen, beſonders am Ofen hervor trieb. Sie krochen mit ihren heftig geſchwollenen Leibern und matten Beinen noch eine Weile im Zimmer herum, kehrten auch zum Theil, wenn der Tod ſie nicht übereilte, in ihre, gleichſam wider

Wil-

Willen, verlaſſene Wohnungen zurück, in denen vielleicht die mehrſten crepirten. Genug, er fand hierauf von einer ihm bereits ganz unerträglich gewordenen Einquartirung weiter keine Beſchwerde mehr.

An ſtatt des Queckſilbers kann man auch ſo genanntes Silberglättwaſſer, welches bey den Töpfern zu bekommen iſt, nehmen, und die gekochten trockenen Erbſen damit befeuchten. Oder, man ſtellt auch ein kleines flaches Gefäß voll ſolchen Waſſers beſonders hin. Wenn alles andere Waſſer entfernt bleibt, ſuchen die Heimchen den Durſt damit zu löſchen, und befördern dadurch ihren Tod. Da aber der Gebrauch giftiger Mittel zur Tödtung der Thiere, gefährlich iſt, weil man nicht weiß, wohin dieſe ſolchergeſtalt vergiftete Thiere noch vor ihrem Tode kommen, und andere Eßwaaren anſtecken: ſo würde ich lieber rathen, die Schüſſel mit Erbſen hin zu ſetzen, und über dieſelbe einen Beutel, der vermittelſt eines Reifes wie ein Trichter gemacht wäre, an eine Rolle zu hängen. Man gebe alsdann ein wenig Achtung, wenn ſich eine Menge Heimchen bey der Schüſſel zum Freſſen verſammelt hat; und laſſe den Beutel durch die über die Rolle gezogene, und etwas weit weg geleitete Schnur plötzlich über die Schüſſel fallen: ſo hat man einen Haufen Heimchen auf einmal, die man ohne Verzug tödten, und alsdann den Beutel, zum fernern Fange, wiederum, wie zuvor aufhängen kann. Es läßt ſich auf ſolche Weiſe auch Ort und Stand mit der Schüſſel und dem Bäutel verändern. Wer das Silberglättwaſſer, mit den Erbſen vermiſcht, ohne Beſorgniß gebrauchen kann, der hat davon freylich geſchwindern Nutzen.

40. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769, S. 329.

In Küchen oder Mauerwerk nimmt man auch brennenden Schwefel, und läßt den Dampf davon in die Löcher ziehen, worauf das Ungeziefer entweder erſticket, oder hervor kömmt und getödtet werden kann.

Ein anderes ſicheres Mittel, zu Vertreibung der Hausgrillen, iſt das Heizen eines davon beläſtigten Zimmers mit dem Holze eines alten abgeſtorbenen Hohlunderbaumes.

4?. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, Col. 679.
68. St. der Berlin. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1756.
Stutg. phyſ. ökon. Wochenſchr. v. J. 1757, Col. 465.
61. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Wenn man auf ſtark glühende Kohlen friſche Zweige und Blätter von dem gemeinen Hohlunder wirft, und damit in der Nähe, wo dieſe Thiere ſich aufhalten, einen ſtarken Dampf macht, ſo werden ſie von dieſem Geruche betäubet, kriechen aus den Ritzen hervor, und laſſen ſich mit den Fingern fangen, oder ſterben von ſelbſt.

46. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 735.
Berlin. Sammlungen, 6. Band, S. 140.

Oder, man nimmt von einem Töpfer für einige Pfennige Ofenſchwärze, vermiſcht ſolches mit etwas in der Hand zeriebenem Brod, oder einer Hand voll dick gekochter Erbſen, und ſtellt es Abends an den Ort, wo ſich dieſe Thiere aufhalten. Sie werden häufig davon freſſen und umkommen.

33. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.

Noch ein Mittel zu Vertreibung der Grillen iſt, daß man ein Gebund Erbsſtroh nimmt, und es im Winter in die Stube legt. In dieſes Stroh kriechen die Grillen; und alsdann ſchaffet man das Bund geſchwinde heraus in den Schnee oder in die Kälte, wovon ſie gar bald erfrieren.

Wer auf eine oder die andere von den jetzt erwähnten Arten die Hausgrillen, zumal wo ſie ſich eingeniſtelt haben, vertreiben will, der muß es durchaus an keiner Aufmerkſamkeit ermangeln laſſen. Er muß zuvörderſt bemüht ſeyn, ſie durch das angeführte Mittel der weich gekochten trockenen Erbſen bey Haufen zu tödten, alsdann aber, wenn ſie abnehmen, nicht eher ruhen, bis er ſie ſämtlich getilget hat; auch ſogleich

die erſten, die ſich nachher irgend wieder ſpüren laſſen, umzubringen ſuchen.

Es haben zwar noch hin und wieder die Hausgrillen, wie mehreres unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche ſich theils an ihrem Geſange, wie manche an dem Geſchrey der Fröſche, ergötzen; theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben, daß allemal Jemand in dem Hauſe, und am erſten derjenige, welcher ſie vertriebe, ſtürbe, oder aus vergeblicher Beyſorge, als ob ihrer alsdann immer mehr und mehr werden würden, dieſelben umzubringen, ſich ein Bedenken, wo nicht gar ein Gewiſſen machen. Allein, die Erfahrung lehrt das Gegentheil.

Nach Twiß Bericht, in ſeinen Reiſen durch Portugal und Spanien, in den Jahren 1772 und 1773, bewahrt man faſt in ganz Spanien Grillen in kleinen Drahtbauern, die man vor die Fenſter hängt, und füttert ſie mit Salat.

Den Nutzen, welchen man den Grillen in der Arzney beylegt, daß z. B. der davon ausgepreßte Saft die Blödigkeit des Geſichts benehme; daß ſie, wenn man ſie ſamt der Erde zerſtößt und aufleget, in Ohrengeſchwüren gut ſeyn; daß, wenn man ſie an den Hals und die Mandeln reibet oder aufbindet, davon die Heiſerkeit und Rauhigkeit des Halſes vergehe; daß wider den Rothlauf nichts beſſer ſey, als wenn man eine Grille mit den Händen zerquetſcht, und da, wo man den Rothlauf hat, überſchlägt; daß die Grillen mit den ſpaniſchen Fliegen gleiche Kraft beſitzen, und, wenn ſie zu Aſche gebrannt, oder ſonſt zu Pulver geſtoßen und eingenommen werden, ſolches den Urin befördere, wie auch, im Waſſer zerlaſſen, den Stein treibe, und wider die rothe Ruhr diene u. d. gl. m. laſſe ich an ſeinem Orte geſtellet ſeyn.

Von

Von den Erd- oder Maulwurfsgrillen, Gryllotalpa, welche ihren Namen von der Geſtalt der Vorderfüße erhalten haben, die, wie bey den Maulwürfen, breitſchäufelicht und mit Nägeln beſetzt ſind, werde ich im Art. Reitwurm handeln.

Grille, (Erd-) ſiehe Reitwurm.
— (Feld-) ſiehe oben, S. 36.
— (Haus-) ſiehe oben, S. 37.
— (Hirn-) ſiehe in H.
— (Kappen-) ſiehe oben, S. 37.
— (Maulwurfs-) ſiehe Reitwurm.

Den Namen Grille führt auch eine Art Wolle, die aus Spanien kömmt, und eine Gattung von der ſo genannten Prime oder Mutterwolle iſt, die man ſehr hoch ſchätzet. Man achtet ſie der Carthäuſer- und ſo gar auch der Jeſuiterwolle gleich, welche die feinſte iſt, die man aus Caſtilien und Arragonien bekömmt.

2. Grille, (*) eine mühſame mit Nachdenken verbundene Beſchäftigung des Gemüthes, in verſchiedenen Fällen.

1. Ein

(*) Im Dän. Grille, im Schwed. Griller. Martinius und nach ihm Wachter leiten dieſes Wort von den Grillis, d. i. ſeltſamen Vorſtellungen der römiſchen Künſtler her, deren Plinius gedenkt, u. B. 35. C. 10. von einem Maler Antiphilus ſagt: Idem iocoſo nomine Grillum ridiculi habitus pinxit; unde hoc genus picturae grilli vocantur. Siehe Grillenwerk. Ihre hat den Urſprung dieſes Wortes glücklicher entdeckt, welches ihm deſto leichter war, da ſeine Mutterſprache noch das Zeitwort graela hat, welches graben bedeutet, ſo wie grafta das Diminutivum von grafwa, graben, iſt, und mit unſerm Deutſchen grübeln übereinkömmt. Eine Grille bedeutet alſo eigentlich eine Grübeley, und dieſe Abſtammung läßt ſich aus den Mundarten gar ſchön beſtätigen. Im Niederſ. heißen ſeltſame Einfälle, Grillen, Grappen, Grapjes, gleichfalls von graben; ingleichen Grimpen, welches eigentlich ein Name der Gründlinge iſt, und ohne Zweifel einen ähnlichen Urſprung hat. Des Plinius Meinung entſcheidet hier nichts, weil es ſchon bekannt iſt, wie ſchlechte Etymologen die Römer bey ihrer Urkunde der nordiſchen Sprachen waren. Das Lat. Grillus ſcheint vielmehr mit dem

1. Ein jeder ſeltſamer Einfall. Er hat die Grille, daß er ſein Urtheil niemals ändern will. Das ſind Grillen, ſeltſame Einfälle.

2. In engerer Bedeutung, künſtliche mühſame Gedanken und Vorſtellungen ohne Nutzen. Grillen fangen, ſolchen Gedanken nachhängen; zu welcher R. A. die Zweydeutigkeit des Wortes Grille Anlaß gegeben, weil das unter dieſem Namen bekannte Inſect ſchwer zu fangen, und nichts zu gebrauchen iſt.

Daher der Grillenfang, der Zuſtand des Gemüthes, da man den Grillen, d. i. unnützen mühſamen Gedanken, verdrießlichen Vorſtellungen und trübſinnigen Sorgen nachhängt; der Grillenfänger, eine Perſon, welche Grillen fängt; die Grillenfängerey, 1. der Zuſtand des Gemüthes, da man Grillen fängt; 2. Grillen ſelbſt. Das iſt eine Grillenfängerey, ein zwar künſtlicher aber doch unnützer Gedanke. Grillenfängereyen im Kopfe haben.

3. In noch engerer Bedeutung ſagt man, doch nur im Plural, im gem. Leben und der vertraulichen Sprechart von Jemanden, er habe Grillen, oder er mache Grillen, wenn er tiefſinnigen verdrießlichen Gedanken nachhängt, wenn er mürriſch, verdrießlich, eigenſinnig iſt, und dieſen Zuſtand ſeines Gemüthes äußerlich merken läßt, da man denn einen ſolchen Menſchen ſelbſt auch wohl eine Grille zu nennen pflegt.

4. Im engſten Verſtande, doch gleichfalls nur im Plural und im g. L. ſind Grillen, Sorgen, beſonders ſo fern ſie ſich durch das äußere Betragen verrathen.

dem deutſchen Grille aus einer und eben derſelben ältern Quelle herzufließen. Es erhellet daraus zugleich, daß die Nebenbegriffe des Seltſamen und des Unnützen, dem Worte nicht weſentlich ankleben. Indeſſen irret Ihre, wenn er das Schwed. graela, verwirrt ſchreyen oder reden, als eine Figur von graela, grübeln, anſieht. Das erſtere gehört zu dem Niederſ. grölen, und iſt eine Nachahmung des Lautes.

then. Grillen haben. Einem die Grillen vertreiben.

Grillen-Fänger,
Grillen-Fängerey, } ſ. im vorhergeh. Artikel.
Grillen-Fang,

Grillen-Werk, ein niedrig erhabenes Bildwerk, ſo aus mancherley nach der Phantaſie geſchlugenen Zügen beſteht, und die Natur nicht nachahmet. Siehe Grille 2. Anm. und Grotesk.

Grillet, ſiehe unter Narziſſe.

Grillig, Grillen habend, zu Grillen geneigt, grillenhaft, beſonders in der erſten und dritten Bedeutung des Hauptwortes; im g. L. auch grilliſch.

Grillon, ſiehe Grille.

Grillon-Taupe, ſiehe Reitwurm.

Grimaſſe, (*) (die) Fr. Grimace, eine verſtellte Geberde, beſonders eine ſeltſame Verziehung des Geſichts, eine wunderliche Geſichtsgeberdung. Es kann ſolches aus einer üblen Gewohnheit, oder aus Verdruß, aus einem Zwang, den man ſich anthut, aus Affectation, aus Spötterey u. ſ. f. geſchehen.

Im Franzöſiſchen nennt man auch Grimace ein zur Toilette des Frauenzimmers gehöriges Käſtchen, deſſen oberer Theil ein Nadelkiſſen iſt.

Grimelin, eine kleine Silbermünze von einem ſehr geringen Gehalte, zu Tripoli in der Barbarey. Er gilt ungefähr 6 franzöſiſche Sols, oder nach unſerm Gelde 2 Groſchen.

Grimm,

(*) Niederſ. gleichfalls Grimaſſe. Ob wir dieſes Wort gleich zunächſt wieder aus dem Franz. Grimace erborget haben, ſo iſt es doch ein gutes altes deutſches Wort, welches uns zugleich die eigentliche Bedeutung der Wörter Gram und Grimm lehret. Kaiſersberg braucht Gramatzen und Kramatzen für Gaukelpoſſen, und in den monſeeiſchen Gloſſen iſt grammaz, grimmig, mit Verſtellnng der Geberde zornig. Im Schwed. und Angelſ. iſt Grima, eine Larve, weil ſie das Geſicht verſtellet.

Grimm, (*) (der) eigentlich derjenige hohe Grad des Zornes, der ſich durch ungewöhnliche Geberden, durch eine widrige Verſtellung der Geſichtszüge beſonders durch Zuſammenbeißung der Zähne, offenbaret. In Grimm gerathen. Etwas im Grimme thun. Seinen Grimm an Jemanden auslaſſen.

In weiterer Bedeutung wurde es ehedem ſehr häufig für einen jeden hohen Grad des Zornes und Unwillens, ja für Zorn und Unwille überhaupt gebraucht; daher es in der deutſchen Bibel auch ſo oft von Gott vorkömmt. Allein um des widrigen Nebenbegriffes willen, hat man es in dieſer weitern Bedeutung billig veralten laſſen.

Grimm-Darm, der weiteſte unter den dicken Därmen, in welchem die zum Auswurfe beſtimmten Ueberbleibſel der Speiſen ſich eine Zeit lang aufhalten, ehe ſie in den Maſtdarm gerathen; Colon. Vermuthlich, weil man ihn für den Sitz des Bauchgrimmens und der Kolik hält. Siehe Grimmen.

Grimm-Kraut, Senecio *Linn.* ſ. Kreuz-Kraut.

Grimmen. 1. Grimmig ſeyn, in einen wüthenden Zorn gerathen; eine im Hochdeutſchen veraltete Bedeutung, wovon noch das zuſammen geſetzte ergrimmen üblich iſt.

2. Einen hohen, mit Verzerrung der Geſichtszüge verbundenen Grad des Schmerzens verurſachen, in welcher Bedeutung es im g. L. und zwar unperſönlich und nur von den Schmerzen im Unterleibe, und beſonders

(*) Bey dem Notker und Willeram iſt Crimmi und Grimme, Grauſamkeit, Gremezi, der Zorn, Grimheit, Tyranney, crimman, grimmig machen, bey dem Opitz vergrammen, erzürnen, im Iſidor Grimmi, Hartnäckigkeit. Daß die Verſtellung der Geſichtszüge in dieſem Worte der herrſchende Begriff iſt, erhellet aus dem vorigen Grimaſſe, aus Gram, Griesgrammen und den verwandten Sprachen. Im Schwed. iſt grymm, gräulich, Grauen erweckend, im Engl. grimm, ſcheuslich, grim, verdrießlich, im Ital. grimo, murriſch, im Spaniſchen Grima, ein Schauer der Haut, und im Griech. κρυμος, die die Kälte. Siehe auch Greinen.

ders in dem Grimmdarme, gebraucht wird. Es wird dich im Bauche grimmen, Offenb. 10, 9. 10. Der Infinitiv auch als ein Hauptwort. Das Grimmen im Leibe haben oder bekommen. Siehe Kolik.

Von vielen wird es unrichtig krimmen geſchrieben und geſprochen.

Grimmig, (*) Grimm, d. i. einen mit Verzerrung des Geſichtes verbundenen Grad des Zornes habend, und darin gegründet. Grimmig ausſehen. Ein grimmiges Thier, ein raubgieriges, blutgieriges Thier. Ein grimmiges Geſicht machen. Grimmig werden. Für zornig überhaupt iſt es im Hochdeutſchen eben ſo ſehr veraltet, als das Hauptwort Grimm. Im gem. Leben braucht man es noch zuweilen für heftig, fürchterlich, ſo wie grauſam. Eine grimmige Kälte.

Grimpereau, ſiehe Grau-Specht.

Grind. (**) 1. Die harte Rinde, welche nach einem Geſchwüre zurück bleibt, oder einen Ausſchlag begleitet, die Rinde Kruſte, in Niederſachſen die Rufe, der Schorf. 2. Eine jede Art des Ausſchlages, bey welchem ſich eine ſolche Art des Grindes oder der Rinde findet. In dieſem Verſtande wird die Räude oder Krätze

(*) In dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilter grimmeg, im Nederſ. grimmig und gramſtig, im Oberdeutſchen nur grimm. Das Hauptwort die Grimmigkeit iſt im Hochdeutſchen ungewöhnlich. Ingrimmiſch wird im Oberdeutſchen für choleriſch gebraucht.

(**) Entweder von Rinde mit vorgeſetztem Gaumenbuchſtaben, oder auch von Grand, Greindt, ſo fern es im Oberdeutſchen theils Hefen, Unreinigkeit überhaupt, theils im Niederſ. grobkörnigen Sand bedeutet, weil bey einigen Arten des Kopfgrindes Körner unter und über der Haut ſichtbar ſind. Im Ital. heißt der Grind Cranio, von dem Lat. Granium. Im Schwed. und Iſländ. iſt Horund die Haut, welchem ſich das Lat. Corium nähert. Einige Jäger pflegen auch das kleine Moos auf dem Boden und an den Bäumen Grind zu nennen. Uebrigens pfleget man dieſes Wort und deſſen ſämtliche Zuſammenſetzungen in der edeln und anſtändigen Schreibart gern zu vermeiden, und dafür, wo es thunlich iſt, lieber das allgemeinere Ausſchlag zu gebrauchen.

Krätze an Menſchen, Thieren und Gewächſen zuweilen der Grind genannt, wie in der deutſchen Bibel mehrmals geſchieht. Die Flechte oder das Geflecht (ſ. Th. XIV, S. 62, fgg.) führt bey einigen den Namen des trocknen Grindes. Am häufigſten iſt dieſes Wort von demjenigen Ausſchlage des Kopfes, welcher von einer zähen, ſalzigen und ſcharfen Feuchtigkeit herrührt, und ſich am häufigſten bey Kindern einfindet, wovon im gegenwärtigen Artikel handeln werde. Daher der Grindkopf, ein mit dem Grinde behafteter Kopf; imgl. eine mit dieſer Krankheit behaftete Perſon. In den niedrigen Sprecharten heißt Grind, figürlich, der Kopf, der eigentliche Sitz der letztern Art des Grindes; einem über den Grind fahren, den Grind lauſen, Fr. donner ſur la tête à quelcun. Einige Jäger pflegen auch den Kopf des Hirſches den Grind zu nennen.

Zu den grindigen Ausſchlägen, denen inſonderheit Kinder unterworfen ſind, gehören: der Anſprung, der böſe Kopf, und der böſe oder Erbgrind, welche nur in gewiſſen Graden von einander unterſchieden ſind, und von denen die beyden letztern eigentlich den Kopf, ſo weit er haarig iſt, betreffen.

Der Anſprung, Cruſta lactea, oder Lactumina, hat am gewöhnlichſten ſeinen Sitz im Geſichte, kann ſich aber auch am ganzen Leibe in Geſtalt einer rothen Krätze einfinden; inſonderheit ſieht man ihn bey Kindern an den Füßen. Dergleichen Zufall am Kopfe nennt man einen böſen Kopf, Grind- oder Fluß-Kopf, Achores. Beydes ſind kleine brennende Geſchwüre oder Blätterchen, welche anfänglich einzeln ausſchlagen, nach und nach aber zuſammen fließen, und einen Grind ausmachen. Eine Art davon, wo unter dem Grinde kleine Löcher erſcheinen, wird Roos oder Waben, L. Favus genannt, weil es unter dem Grinde ſo löcherig ausſieht, wie ein Roos oder Wachs-

und Honigſcheibe eines Bienenſtockes; wiewohl auch einige die Benennung von dem Honig ſelbſt ableiten, weil die Materie gemeiniglich dem Honig an Conſiſtenz gleich iſt. Dieſe Zufälle beſtehen in einem Auswurfe einer mehr oder weniger wäſſerigen oder zähen und ſcharfen Feuchtigkeit, die ſich endlich in Eiter verwandelt, und zu Grind wird, oder in Schuppen abfällt. Zum öftern findet ſich dergleichen bey dem Zahntriebe ein, wie denn auch die mehreſten Flüſſe, welche ſich in die Augen, hinter die Ohren, an Mund und Naſe oder andere Orte des Kopfes ſetzen, dadurch unterhalten werden. Zuweilen hat auch ein böſer Kopf bey ganz kleinen Kindern einen Auswurf einer eiterigen Materie, welche ſich von dem Preſſen oder Verſchieben des Kopfes unter der Hirnſchale geſammelt hat, zur Urſache, daher ſolche Kinder 3 bis 4 Wochen nach der Geburt einen dicken Grund auf dem Blättchen (Fontanell,) wo der Kopf noch offen ſteht, bekommen; ja zuweilen muß man dieſen Ort gar mit einer Lanzette öffnen, um die eiterige Materie heraus zu laſſen.

Es iſt zwar nicht zu läugnen, daß nicht eine mit ſcharfer Feuchtigkeit angefüllte Milch der Mutter oder Amme, und bey etwas erwachſenen Kindern eine unordentliche Diät, der Genuß unverdaulicher Speiſen ꝛc. vieles, wo nicht zuweilen das meiſte mit beytrage; es kann aber auch die Materie dazu vom Anfange in dem Geblüte ſtecken, im Mutterleibe geſammelt und wohl gar erblich ſeyn.

Der Anſprung pflegt zum öftern das Geſicht bey kleinen Kindern dermaßen mit Grind zu belegen, daß man keine Haut davor erkennen kann; welches denn viele Aeltern in Furcht ſetzt, daß das Geſicht davon mit Narben verſtellet werden möchte. Allein, die Erfahrung bezeuget, daß nicht das geringſte Merkmal davon zurück bleibt. Bey dieſer Gewißheit kann man die bekümmerten Aeltern zur Geduld ermahnen, und ihnen

ihnen dagegen die Gefahr vorſtellen, welche ſie den Kindern durch unzeitiges Curiren zuziehen können. Denn wenn ſolcher Grind ausgetrocknet oder zurück getrieben wird, ſo folgen unausbleiblich verſchiedene Krankheiten, als: krampfige Zufälle, Fieber, Stick-Flüſſe u. d. gl. darauf, welche zum öftern tödtlich ablaufen.

Es iſt zwar gewiß, daß bey allen Ausſchlägen der Haut, bey Kindern, eine ungleiche Vermiſchung der Säfte und eine Schärfe vermuthet werden kann; weil aber die Schärfe bey dem Anſprung mit vielem Schleim umwickelt iſt, und nicht leicht unter ſich frißt, ſo wird dergleichen mäßiger Ausſchlag mehr für geſund, als ungeſund, gehalten; jedoch will derſelbe auch nicht verſäumet oder nachläſſig tractirt ſeyn. Inſonderheit müſſen ſolche Kinder vor kalter Luft wohl in Acht genommen werden, vornämlich der Kopf, weil die daran verhinderte Ausdünſtung dieſen Ausſchlag leicht zurück treibt. Nun folgt zwar, wenn die Jahre des Zahntriebes vorbey ſind, und der Anſprung ungeſtört heilet, gemeiniglich eine dauerhafte Geſundheit; dem ungeachtet aber können auch ſolche Ausſchläge, zumal wenn andere Flüſſe damit verknüpft ſind, ihre Folgen bis in das ſpäte Alter haben.

Die Präſervation dieſer Ausſchläge muß ſchon bey einem Kinde in Mutterleibe ihren Anfang nehmen, und die Schwangern müſſen dahin bedacht ſeyn, daß ſie nicht durch unordentliche Diät, ſaure und ſcharf geſalzene oder gewürzte Speiſen und hitzige Getränke, ihrer Leibesfrucht einen Vorrath von böſen Feuchtigkeiten ſammeln. Wenn die Kinder zur Welt gekommen ſind, muß man ſich bemühen, die ihnen etwann in der Geburt am Haupte zugefügten Beſchädigungen bey Zeiten zu zertheilen, den Unrath aus den Gedärmen abzuführen, alsdann durch fleißiges Baden ſowohl in den erſten Tagen, als auch nachher, die Aus-

dünſtung in guter Ordnung zu erhalten; man muß nicht durch allzu warme Federbetten oder heiße Stuben Anlaß geben, daß die Ausdünſtung zu ſtark geſchehe, und die Kinder hernach nicht die geringſte kühle Luft vertragen lernen. Man empfiehlt zwar, für ſtillende Mütter und Ammen, ſolche Mittel, welche die Ausdünſtung oder gar den Schweiß befördern ſollen; weil aber dergleichen Mittel das Geblüt zu ſtark erregen, und zu ſolchem Ausſchlag, welcher ſonſt nicht erfolgt wäre, Gelegenheit geben: ſo warne ich vor dergleichen Ammen-Curen; es ſey denn, daß man dieſelben, wenn es nöthig iſt, durch ſichere Laxiermittel reinige. Zu frühzeitiges Schwitzen der Wöchnerinnen aber kann öfters allein eine Urſache ſolcher Ausſchläge der Kinder werden, weil dadurch die nöthige Wochenreinigung verhindert, und die Unreinigkeiten von derſelben ins Geblüt und mithin auch in die Milch getrieben werden muß.

Ein Vorbote eines böſen Kopfes ſind gemeiniglich die Schuppen. Wie man hiebey zu verfahren habe, und wie der wirkliche Ausſchlag zu präſerviren ſey, werde weiter unten zeigen.

Was die wirkliche Cur betrifft, ſo thut man nicht wohl, wenn man, da böſe Köpfe nur noch in einem geringen Ausſchlage beſtehen, dieſelben ſogleich, zumal durch äußerliche Mittel, curirt wiſſen will. Zuträglicher iſt es, wenn die Mütter oder Wärterinnen, durch fleißiges Nachſehen, inſonderheit bey etwas erwachſenen, durch Kämmen und Bürſten die Haare von einander halten, damit ſie nicht leicht zuſammen backen, und wenn ſie verhüten, daß kein Ungeziefer in dem Grinde niſte, als welches hernach durch Beißen und Freſſen einen mehrern Zufluß der Feuchtigkeiten herbey locket, und das Haupt an mehrern Orten anſtecket. Iſt aber der Ausſchlag von ſolcher Beſchaffenheit, daß er den Kindern große Schmerzen verurſachet, das

Ge-

Geſicht verſtellet, und wohl gar den Augen Gefahr drohet: ſo muß man durch gelinde Laxiermittel den Ueberfluß der böſen Feuchtigkeiten ausführen, und durch gelinde ſchweißtreibende Mittel die Ausdünſtung befördern, keineswegs aber durch hitzige Dinge die Wallungen vermehren, und noch ſtärker nach dem Kopfe treiben. Inſonderheit ſind auch ſolche Mittel, welche den Urin gelinde treiben, hier ſehr dienlich, und da ſie zugleich von dem Haupte ableiten, noch ſicherer, als die ſchweißtreibenden Mittel, zu gebrauchen. In dieſer Abſicht läßt ſich die Weinſtein- und Spießglas-Tinctur, mit Rhabarbertinctur vermiſcht, wohl anwenden. Eins von den beſten Mitteln aber iſt es, wenn man Saſſafrasholz mit einem Laugenſalze, nach Art der Rhabarbertinctur, zubereitet, und dieſelbe mit der Spießglas- oder Weinſteintinctur vermiſcht giebt, welche ſowohl den Urin, als die Ausdünſtung befördert. Findet ſich der Ausſchlag am Kopfe allein, ſo kann das fleißige Baden zur Beförderung der Ausdünſtung auch gute Dienſte thun. Vor hitzig treibenden Mitteln aber hat man ſich zu hüten; und wofern ja zurück geſchlagene böſe Köpfe das Austreiben wieder erfordern, ſo kann man ſich der Saſſafrastinctur, oder der Eſſ. alexipharm. Stahlii bedienen. Können Kinder aber Pulver einnehmen, ſo giebt man ihnen präparirte Muſchelſchalen oder Krebsſteine, mit Magneſia alba und Antim. diaphoret. auch wohl Süßholzwurzel und Schwefelblumen, und mit Zucker vermiſcht.

Bey der Anwendung äußerlicher Mittel muß man ſehr behutſam ſeyn, weil, wie die tägliche Erfahrung lehrt, auf die geringſten zurücktreibenden Mittel, ja, nur auf Einſchmieren mit einer gemeinen Fettigkeit, oft unerſetzlicher Schade, als: Epilepſie, Steckflüſſe, Augenſchäden, Blindheit, Huſten, Schwindſucht, Verwirrung, Fieber ꝛc. oder gar der Tod, erfolgen. Vornehmlich warne ich, in böſen Köpfen und auslau-

fenden Flüſſen bey Kindern, vor den ſo gewöhnlichen Gebrauch des Bleyweißes, der fetten Salben, und wenn es auch nur Butter wäre, wie auch der aus Schwefel und Queckſilber vermiſchten Salben. Einige gebrauchen auch den Toback, entweder in Salben, oder in abgekochten Waſſer oder Bier; davon werden die Kinder taumelnd, ſchwindelig, und bekommen entſetzliches Brechen, Angſt und Ohnmacht. Findet man ja nöthig, dem Uebel mit äußerlichen Mitteln zu begegnen, ſo muß man ſolche nicht eher anwenden, als bis durch innerliche blutreinigende und Laxiermittel die Unreinigkeiten hinlänglich abgeführt ſind. Wo der Zufluß zu ſtark iſt, und die Haare ſich mit einbacken, oder die leinenen Hauben und Tücher ſich mit anhängen, da iſt dienlich, daß man an ſolchen Orten die Haare abſchneide, und den Grind eine Zeit lang mit Wachspapier bedecke, als welches das Zuſammenbacken verhütet, und gleichwohl keine ſonderliche Kraft, etwas herbey zu ziehen, hat, wie etwann Grünkohl oder andere friſche Blätter zu thun pflegen. Bloß vom Haarabſchneiden, wodurch viele Feuchtigkeit unvermerkt auszudünſten pflegt, werden zuweilen die böſen Köpfe auf eine ſichere Art trocken, und heilen; doch hat man auch Beyſpiele, daß mit dem Wachſen der Haare der Ausſchlag ſich wieder eingefunden. Ein ſicheres Mittel iſt das mit Gürtelkrautſamen (Sem. Lycopodii) vermiſchte Eyeröhl, deſſen Kraft noch mit dem peruvianiſchen Balſam verſtärket werden kann. Man kann auch Ziegelöhl (Ol. philoſophorum,) mit Eyer- oder Wachsöhl vermiſcht, anwenden.

Die Schuppen auf dem Haupte kleiner Kinder, L. Furfures, ſind mit den wirklich böſen Köpfen nahe verwandt, und gemeiniglich ein Vorbote derſelben. Man kann ſie als einen leichten oder den erſten Grad des Anſprunges betrachten. Sie entſtehen aus einem durch das Blättchen (Fontanell) oder in deſſen Umfange

ge ausdünſtenden zähen Schleim, welcher ſogleich auf der Haut ſitzen bleibt, und in Geſtalt einer gelbbraunen ſchmutzigen Rinde ſich feſtſetzt; wie man denn deſſen Zähigkeit bey Kindern von feuchtem Temperament gar deutlich erkennen kann, als welches bey ihnen feucht und kleberig bleibt, bey andern aber trocken und ſpröde wird. Die Reinigung von dieſen Schuppen haben zwar die Kinder ſehr nöthig, weil ſie leicht zu einem wirklichen Grind werden, und wohl gar einen Anfang zum böſen oder unter ſich freſſenden Erbgrind abgeben; es muß aber ſolche mit großer Behutſamkeit geſchehen, weil von deren zeitigen und ſtarken Einſchmierung eben ſowohl tödtliche Zufälle, als von zurückgetriebenem wirklichen Grind, entſtehen können. Dieſes unzeitige Einſchmieren iſt öfters auch Urſache, daß, an ſtatt der leichten Schuppen, die Natur hernach ſtarken Grind und Flüſſe, ſowohl am Haupte, im Geſichte, als auch an andern Orten des Leibes austreibt. Weil nun dieſe Schuppen mehrentheils aus einem zähen Schleim entſtehen, welcher nach und nach erhärtet: ſo können ſie ſicher mit warmer Milch, oder mit gekochtem Waſſer von Beruf- oder Seifenkraut, mit Seife vermiſcht, erweichet, und bald darauf mit einem engen Kämmchen abgenommen werden, jedoch nicht alle auf einmal, ſondern täglich etwann eines Daumens breit.

Hat der Grind große Löcher, und will ſich nicht abheilen laſſen, ſo heißt er alsdann der böſe Grind oder der Erbgrind, im Niederſ. Stillſtand, in Preuſſen Bernegrund, gleichſam Borngrund, L. Tinea capitis, Fr. Teigne, Tigne. Er iſt gleichſam das Mittel zwiſchen der gemeinen Krätze und der Luſtſeuche. Man glaubt gemeiniglich, daß er nichts anders, als ein verwahrloſeter böſer Kopf, ſey, da die Reinigung nicht gehörig beobachtet, oder die Cur verkehrt vorgenommen worden. Nun iſt zwar nicht zu läugnen, daß nicht bey Kindern, welche in der Reinigung

verſäumet werden, ein böſer Kopf unter ſich freſſen, und in bösartige Geſchwüre, welche ſchwer zu heilen ſind, ausſchlagen könne; allein, die Erfahrung bezeuget, daß der Erbgrind ganz vor ſich anfange, und auch in ſolchem Anfange von der andern Art des böſen Kopfes unterſchieden ſey. Denn, es fängt derſelbe mit einzelen Knötchen an, welche trocken, weiß, weißgelb oder grüngelb, wie Kalk, ausſehen; wenn man aber dieſen Grind abkratzt, ſo iſt die Haut darunter geſchwollen, ſehr roth, und fängt leicht an zu bluten. Dieſe grindige Knötchen breiten ſich nach und nach aus, werden Plätze wie ein Zweygroſchenſtück, ja, es laufen deren etliche zuſammen, und werden mehr als einer Hand breit. Es verlieren ſich auch die Haare an ſolchen Orten, und wachſen keine andere wieder, da hingegen bey andern böſen Köpfen, wo der Grind feucht iſt, und welche daher auch Fluß- oder Fließköpfe genannt werden, die Haare ſtark wachſen. Weil dieſer anhaltende Grind ſchwer, und oft gar nicht zu heilen iſt, und daher als ein angeerbtes Uebel angeſehen wird, auch wirklich erblich iſt, hat er den Namen **Erbgrind** erhalten. Einige nennen ihn auch Tineam ficoſam (Feigengrind), weil unter dem Grinde auf der Haut kleine Knöpfchen, wie Feigenkörner, ſich finden. Es iſt aber dieſer Grind nicht allein erblich, ſondern auch anſteckend, und kann durch Hauben, Mützen, oder, bey etwas erwachſenen Kindern, durch Hüte fortgepflanzet werden; daher man in Schulen oder Waiſenhäuſern, wo viele Kinder zuſammen kommen, ſorgfältig dahin zu ſehen hat, daß ſie nicht ihre Mützen und Hüte verwechſeln.

Dieſer Grind wird zwar gemeiniglich für eine Kinderkrankheit gehalten, doch pflegt er ſelten eher, als im 4 oder 5ten Jahre, ſich einzufinden; wenn er aber nicht bey Zeiten durch hinlängliche Mittel gehoben wird, kann er auch bis in das männliche Alter anhalten.

ten. Man will zwar auch dieſen böſen Grind von dem gemeinen Grinde darin unterſcheiden, daß der Erbgrind nicht außer den Haaren gefunden werde, der gemeine aber auch bis in die glatte Stirn oder auf den Hals herunter rücke; allein, man hat denſelben nicht allein auf dem Halſe, ſondern auch im Geſichte angetroffen. Und ob er gleich eine Krankheit iſt, welche mehrentheils unter armen und Bettelkindern, denen es an Wartung und guter Diät fehlt, gefunden wird: ſo ſind doch auch bemittelter Leute Kinder davor nicht ſicher. Kinder, welche mit dieſer Art Grind beſchweret ſind, werden im Geſichte blaß, und bekommen blaue Ringe um die Augen; auch werden einige, wenn das Uebel lange anhält, verdroſſen, und leiden Mangel an der Vernunft. Der Grind kann auch ſo weit unter ſich freſſen, daß er endlich die Knochen der Hirnſchale angreift, ſie mürbe macht und durchfrißt.

Die Cur dieſes Zufalles erfordert eben die innerlichen Arzneyen, welche ich oben bey dem gemeinen böſen Kopf als dienlich angeführt habe; inſonderheit aber müſſen die Laxiermittel mit verſüßtem Queckſilber vermiſchet werden. Erwachſene Kinder kann man den Mercurius dulcis in Pillen, oder abſorbirende Pulver mit dem Queckſilber, zugleich auch die ſo genannten Holztränke, oder nur Thee mit China- und Sarſaparillwurzel nehmen laſſen.

Ob gleich dieſes Uebel hartnäckig, und, in Anſehung der äußerlichen Cur, ſchwer zu heben iſt: ſo hat man doch dabey eben ſo behutſam, wie bey andern Grindköpfen, zu verfahren, weil von deſſen Zurücktreiben eben ſo gefährliche, ja tödtliche Zufälle zu erfolgen pflegen. Der beſte Vortheil zu einer glücklichen Cur beſteht darin, daß die durch den Grind gehenden und um denſelben ſtehenden Haare, welche an ihren Wurzeln verdorben und angegriffen ſind, heraus gezogen wer-

werden. Iſt der Grind nur noch in einzelen kleinen Flecken zu ſehen, ſo laſſen ſie ſich, mit leichter Mühe, mit den Fingern heraus ziehen, da man denn allemal dicke weiße Wurzeln mit ſchwarzen Köpfchen daran wahrnehmen wird, von welchen einige glauben, und durch Vergrößerungsgläſer bemerkt haben wollen, daß kleine Würmchen, wie Milben oder Schaben, daran hiengen, wovon auch das Uebel den Namen Tinea (eine Milbe) bekommen haben ſoll. Wofern es aber zu weit eingeriſſen iſt, und der Grind den ganzen Kopf eingenommen hat, werden die Haare durch eine ſo genannte Pechhaube, Pechkappe oder Pechmütze, Gr. und L. Dropax, auf einmal heraus gezogen. Einzele Flecken, nachdem die Haare heraus gezogen worden, beſtreicht man mit Ziegelſteinöhl, worauf gemeiniglich eine baldige Heilung erfolgt. Sind die Flecken breit, ſo erweicht man erſtlich den Grind mit Lauge, oder mit Altháwurzel in Knabenurin gekocht, nimmt die Haare heraus, und beſtreicht den Ort mit gedachtem Oehl, wozu auch das graue Waſſer (Aqua gryſea,) oder Kalkwaſſer mit Mercurio dulci vermiſcht, ſich anwenden läßt. Wo aber das Uebel zu tief eingewurzelt iſt, da muß man die Haare ſämtlich abſchneiden, jedoch ſo, daß die Spitzen noch einen Zoll lang hevor ſtehen, den Grind zuerſt erweichen, ſo viel als möglich abnehmen, und hernach eine Pechhaube aufkleben. Zu einer ſolchen Pechhaube werden genommen: Schiff- oder anderes Pech, 3 Loth; Maſtixpulver, 1 ½ Quent; Bierhefen, 1 Loth; dieſes wird zuſammen am Feuer in einem Tiegel zerlaſſen, in kalt Waſſer gegoſſen, und hernach in Geſtalt einer Haube breit gedrückt und auf das Haupt geklebet; wenn es 24 Stunden gelegen hat, wird es abgenommen, da dann Haare und Grind zugleich mit weggehen. Alsdann wird das blutige Haupt wieder mit Lauge gewaſchen, mit Ziegelſteinöhl, worunter etwas Eyeröhl gemiſcht iſt, beſtrichen, und mit

Wall-

Wallrath= und Froſchleichpflaſter bis zur völligen Heilung bedecket.

Da die mehreſten Kinder bey dieſem Zufalle die Haare gänzlich verlieren, und auch keine andere bekommen: ſo muß man dieſem in Zeiten zuvorkommen. In dieſer Abſicht iſt dienlich, daß man, nach abgenommener Pechhaube, die bloßen Flecken mit Weinſtein-Oehl (Ol. tartari per deliq.) ſchmiere. Uebrigens können auch die Mittel, welche ich im Art. Haar=Ausfallen anzeigen werde, hier angewendet werden.

Endlich gedenke ich noch eines beſondern Mittels wider den Grind, aus einem Briefe von Florenz, d. 20. May 1774.

Ein Landprediger bewirthete eine Zeitlang einen Reiſenden, der ſich einen Amerikaner nannte, und unterſtützte ihn ſonſt; dieſer brave Mann theilte jenem bey ſeiner Abreiſe, um ihm ſeine Erkenntlichkeit zu beweiſen, eine Vorſchrift von einem Mittel mit, wodurch man in 24 Stunden den ärgſten Grind ohne Schmerzen und ohne Gewaltigkeit aus dem Grunde heilen kann. Der Geiſtliche hat vortreffliche Curen damit gethan, die ihm aber wenig Vortheil brachten, indem er nur wenig Gebrauch von ſeiner Vorſchrift machte. Der Großherzog von Toscana, immer beſchäftigt Gutes zu thun, hat nun das Recept an ſich gebracht, dem Geiſtlichen 3500 Livres baares Geld und einen Jahrgehalt von 2000 Livres gegeben, und befohlen, daß das Mittel in den Florentiner Zeitungen öffentlich bekannt gemacht würde.

Folgendes iſt die Ueberſetzung von der Vorſchrift. Dieſes Mittel iſt von großem Nutzen beſonders auf dem Lande, wo das Uebel ſehr gemein iſt, zumal da die Koſten auch von den Aermſten beſtritten werden können.

Man nimmt lebendige Kröten, ſetzt ſie in einen irdenen wohlglaſirten Topf, bedeckt ihn mit einem irdenen Tiegel, und verkittet die Fugen auf das genaueſte, daß nichts ausdünſten könne. Hierauf ſetzt man mehrere Male den Topf in einen ſehr heißen Ofen, damit die Kröten ſo weit austrocknen, daß man ſie zu Pulver reiben kann. Man ſchmiert den grindigen Kopf mit friſchem Schweineſette, und ſtreuet von dieſem Pulver ſo viel darauf, daß aller Grind damit bedeckt ſey; hierüber legt man eine wohlpaſſende Haube von Schweinsblaſe, und

und bedeckt alles mit Leinwand auf das genaueſte. Wenn man nach 24 Stunden dieſe Decken zuſammen abnimmt, geht der Grind ohne Schmerzen gänzlich los, da man dann noch einige Tage fortfahren muß, den Kopf mit friſchem Fette zu ſchmieren, ohne das Pulver aufzuſtreuen, den Kopf aber ganz genau mit Leinwand zu bewickeln, damit die Luft nicht eher dazu komme, als bis die Narben geſchloſſen ſind.“

Mercure de France, Oct. 1774, S. 190.

52 St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1774, Col. 257, f.

1 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1775, S. 7.

9 St. der Mindenſchen Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1775, Col. 71, f.

Berl. Sammlungen, 7 Band, S. 70, f.

Die Lappländer pflegen ihre Kinder gleich nach der Geburt in abgekochtem Waſſer von Erlenrinde zu baden, welches ſie vor dem Grinde bewahret.

Grind der Bäume, ſiehe Aufſatz III, S. 245.

Grind beym Vieh, ſiehe Räude.

Grind-Holz, ein Name des Elſebeerholzes, Rhamnus Frangula *Linn.*; ſiehe Th. XII, S. 297.

Grind-Kopf, ſiehe oben, S. 51.

Grind-Kraut, ein Name verſchiedener Pflanzen, welche wider den Ausſchlag des Kopfes, oder wider die Krätze gebraucht werden; dergleichen die Scabioſa *Linn.* ſiehe Scabioſe; der Senecio vulgaris *Linn.* ſiehe Kreuz-Kraut; und der Rumex acutus *Linn.* ſiehe Grind-Wurzel, und andere mehr ſind.

Grind-Magen, wilder Mohn, Papaver rhoeas *Linn.* ſiehe unter Mohn.

Grind-Wurzel, Grindwurz, ſo wie Grindkraut, ein Name verſchiedener Pflanzen, deren Wurzeln oder andere Theile wider den Kopfgrind oder wider die Krätze gerühmet werden, beſonders des Lapathum *Tourn.* oder Rumex *Linn.* Ich bemerke von den 29 Arten dieſes Geſchlechtes, welche Hr. v. Linné anführt, nur folgende.

1. Gemeine oder ſpitzblätterige Grindwurzel, Pferdsampfer, Weiherampfer, wilder Ampfer,

Bärdenwürzel, Bubenkraut, halbe Säule, Grindkraut, Halbpferd, rother Hederich, Hungerkraut, Lampatienkraut, Schorflattich, Stripplattich, Lendenkraut, Lendenwurz, ſpitziger oder wilder Mangold, Memwelwurz, Mengelwurz, gelbſpitzige Ochſenzunge, Paartenwurz, wilde Rhabarber, Streifwurz, Strippert, Zitterwurz; Oxylapathum *Plin.* Lapathum folio acuto plano *C. B. Tourn. & Offic.* Lapathum accutum ſ. Oxylapathum *J. B. & Lob.* Lapathum ſylveſtre ſ. Oxylapathum *Dod.* Lapathum acutum *Gerard & Raj.* Lapathum acutum majus *Park.* Lapathum foliis oblongis, paniculis aphyllis *Hall.* Rumex acutus, floribus hermaphroditis, valvulis dentatis graniferis, foliis cordato-oblongis acuminatis *Linn.* Fr. Parelle, Herbe aux tigneux, Patience ſauvage ordinaire; Engl. Bur-Dock, Dock-Bur; Ital. Lapato oder Rombio acuto; Span. Labaca; in Kärnthen Schavie; Böhm. Konſky Stiowik. Außer verſchiedenen ältern Botaniſten, z.B. dem Joh. Bauhin, Lobel, und andern mehr, hat Munting, in ſeinem Tractat de vera antiquorum Herba britannica, Amſt. 1681, 4 ſowohl von dieſer Pflanze, als auch von ihren Mitarten, recht gute Abbildungen geliefert; der in neuern Werken nicht zu gedenken. Da dieſe Gattung der Grindwurz den Oeconomen ſowohl, als den Arzt, vorzüglich intereſſirt, ſo wird es der Mühe werth ſeyn, ſie umſtändlich zu beſchreiben.

Die Wurzel dieſer Pflanze ſteigt ſenkrecht in die Erde, und macht viele Zweige, welche ſich wagerecht darin ausbreiten. Ihr Hauptſtamm iſt 1 Fuß lang, und da wo er am dickſten iſt, 1 bis 1½ Zoll im Durchmeſſer breit. Ihre Aeſte ſind gemeiniglich um die Hälfte kürzer und dünner, als der Hauptſtamm iſt. Von Farbe iſt ſie äußerlich hellbraun, inwendig aber hochgelb. Ihre Rinde iſt zäh, der innere Bau aber

hart

hart und dabey ſaftig. Der Geruch derſelben iſt widerig, und der Geſchmack anfänglich ekelhaft bitter, bald darauf aber zuſammenziehend, und kömmt einigermaſſen dem Geſchmacke der Rhabarber bey. Während dem Käuen der Wurzel, wird der Speichel gereizt und gelb gefärbt. (Einen ähnlichen Geruch und Geſchmack haben auch die übrigen Theile dieſer Pflanze.) Die Dauer der Wurzel erſtreckt ſich auf einige Jahre. Im Ausgange des Märzes oder im Anfange des Apriles pflegt ſie Blätter und bald darauf auch Stängel, von unbeſtimmter Anzahl, zu treiben. Die Wurzelblätter kommen bald in größerer, bald in minderer Anzahl, unmittelbar aus der Wurzel hervor. Ihre Länge nebſt den Stielen, pflegt ½ bis 1½ Fuß, und ihre größte Breite 4 bis 6 Zoll zu betragen. Ihre Bildung iſt länglich herzförmig, der Rand derſelben beynahe ganz, nur hin und wieder fein eingekerbt, etwas zuſammen gezogen, und ihre Spitze ſcharf. Die Oberfläche derſelben erhält von den dicken, ſie durchkreuzenden Adern ein grobes runzeliges Anſehen. Die Stiele dieſer Blätter ſind faſt ſo lang, als die Blätter ſelbſt, und 3 bis 4 Lin. breit. Auf ihrer Oberfläche haben ſie eine tiefe Furche, und unterwärts ſind ſie abgerundet.

Die Stängel wachſen gerade aufwärts in die Höhe, und machen viele Zweige. Wenn ſelbige völlig ausgewachſen ſind, ſo beträgt ihre Höhe 3 bis 4 Fuß, und ihre Dicke ¼ bis ½ Zoll im Durchmeſſer. Ihre Form iſt rund, geſtreift und knotig. Die Entfernung der Knoten oder Gelenke von einander iſt ſehr verſchieden. Unten an den Stängeln beträgt der Abſtand derſelben von einander 8 bis 10 Zoll, und oben an den Stängeln etwann nur ½ Zoll. Beym Durchbrechen oder Durchſchneiden der Stängel ſieht man, daß ſie von zäher feſter Textur und inwendig ausgehöhlt ſind. In der Jugend pflegt ihre Farbe grün oder blaßröth-

lich

lich, im Alter aber braunröthlich zu ſeyn. Die Zweige ſind nach Maßgabe der Länge und Dicke jedesmal um ein Drittel kürzer und dünner, als die Stängel, übrigens aber ſind ſie denſelben völlig ähnlich. Ihre Richtung gegen den Stängel macht einen ſpizigen Winkel.

Die Stängelblätter kommen allemal da, wo ein Knoten am Stängel oder an den Zweigen iſt, hervor, und ſie umgeben denſelben mit dem breiten Anſatze ihrer Stiele gleichſam wie eine Scheide. Sie unterſcheiden ſich von den Wurzelblättern bloß darin, daß ſie ungleich ſchmäler, gar nicht herz- ſondern völlig lanzenförmig ſind. Ihr Sitz am Stängel kann zwar nicht genau angegeben werden, gemeiniglich pflegen ſie doch aber wechſelweiſe gegen einander über hervor zu kommen. Von Farbe ſind ſie anfänglich dunkelgrün, ſie verwandeln ſich aber je älter ſie werden, in das Rothe oder vielmehr in das Braunröthliche. Ihre Stiele ſind den Stielen der Wurzelblätter völlig ähnlich, nur ſind ſie allemal kürzer und ſchmäler als erſtere, ſo daß die untern Stängelblätterſtiele etwann nur 4 Zoll, und die obern nur 1 Zoll lang und 2 Lin. breit ſind.

Wenn die Stängel um den Auszang des Maymonats etwann 1 bis 2 Fuß hoch ſind, ſo kommen an den Knoten derſelben Blumen hervor, und dieſes dauert ſo lange fort, als der Stängel wächſt. Der Sitz der Blumen iſt in dem Winkel, den die Stängel mit den Blättern oder mit den Zweigen machen. Gemeiniglich kommen 10 bis 12 Blumenſtiele faſt aus einem Puncte, jedoch einzeln, hervor, und formiren ein ſo genanntes Büſchel. Der Abſtand dieſer Büſchel von einander richtet ſich allemal nach der Diſtanz der Knoten an den Stängeln oder Zweigen. Die Blumen-Stiele ſind rund, ſehr dünn, und von ungleicher Länge, von $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Ein jeder derſelben trägt nur eine Blume. Ihre Richtung geht bogenweiſe nach

nach der Erde zu. Die Blumendecke oder der Kelch iſt regulär, einblätterig, hat 3 tiefe Einſchnitte, und iſt wohl 3 bis 4mal kürzer als der Blumenſtiel. Die Geſtalt dieſer Ausſchnitte iſt linienförmig, ihr Rand ganz und ihre Spitze ſtumpf. Während dem Aufſchuſſe der Blume der Krone, breiten ſich dieſe Ausſchnitte weit aus einander, und ſchließen ſich, wenn dieſe Periode vorüber iſt, feſt um die Krone zuſammen, und bleiben bis zur Reife des Samens da. Die Blume oder Krone (Corolla) iſt ebenfalls regulär, dreyblätterig und faſt dreyeckig. Ihre Länge beträgt 3 bis 4, und ihre größte Breite 2 Linien. Die Geſtalt eines jeden einzelen Blattes derſelben iſt dreyeckig und faſt herzförmig. Ihr Rand iſt von der Baſis an, bis an die Mitte, mit langen Zähnen oder Wimpern (Cilia) verſehen. Der obere Theil des Randes iſt ganz, und endigt ſich in eine ſcharfe Spitze. Die Kronblätter der oben am Stängel befindlichen Blumen haben aber durchgehends einen ganzen Rand. Die Farbe der Krone iſt gemeiniglich blaßröthlich mit Grün vermiſcht, verwandelt ſich aber gegen den Herbſt in das Braunröthliche. An jeder Blume unten an dem Stängel oder Zweigen kömmt auf der Unterfläche eines ihrer Blätter, ein längliches Körnchen oder Wärzchen (*) hervor, welches, ſo wie die Blume älter wird, immer mehr an Größe zunimmt. Die Krone bleibt übrigens zur unmittelbaren Bedeckung des Samenkornes da. Der Staubfäden ſind in einer Krone allemal 6 vorhan-

(*) Zerſchneidet man dieſe Körnchen, wenn die Blumen ſich erſt geöffnet haben, ſo findet man eine ſehr ſaftige Maſſe darin. Je älter aber die Blume wird, je mehr verdickt ſich auch dieſe Maſſe, und wird endlich ganz hart und mehlartig. Worin der Nutzen dieſes Körnchens beſtehe, iſt noch ungewiß; ſehr beträchtlich aber kann er wohl nicht ſeyn, weil daſſelbe ſowohl an den Blumen oben an dem Stängel und den Zweigen dieſer Gattung, als auch an vielen andern Arten des Grindwurzgeſchlechtes gar nicht gefunden wird.

handen, welche an der Baſis der Blumenblätter befe-ſtigt ſind. Ihre Form iſt rund und zugeſpitzt. Die Länge eines ſolches Staubfadens beträgt nicht über 1 oder 1 $\frac{1}{2}$ Linien. Von Farbe ſind ſie weißgelblich. Jeder trägt auf ſeiner Spitze einen, 1 Lin. langen, aufrecht ſtehenden Staubbeutel, der aus zwey Behältniſſen oder Fächern beſtehet, welche ſich, bey dem Aufſchuſſe der Krone, der Länge nach öffnen, und einen weißgelblichen Samenſtaub ausſchütten. Der Staub-Weg iſt um etwas weniges länger, als die Staubfäden ſind; deſſen Fruchtknoten iſt dreyeckig und $\frac{1}{2}$ Lin. lang. Aus den Fruchtknoten kommen drey ſehr kleine zarte Griffel hervor, die ſich nach den Kronblättern zurück beugen. Die auf dieſen Griffeln befindlichen Stämpel ſind, nach Proportion der Griffel, ziemlich groß, und allenthalben ſehr fein eingeſchnitten, oder vielmehr gefiedert.

In einer jeden Blume wird nur ein Samenkorn erzeugt, welches, ohne eine andere Bedeckung zu haben, bis zu ſeiner Reife darin aufbewahrt wird. Die Länge eines ſolchen Samenkornes beträgt etwas über $\frac{1}{2}$ Lin. und ſeine Form macht beynahe eine Dreyeck aus. Seine äußere Haut iſt glänzend, hellbraun und hart, ſo daß es bey dem Zerbeißen unter den Zähnen knirſcht. Die Reife der Samenkörner erfolgt in den Monaten Auguſt bis November, nachdem nämlich eine Blume früher oder ſpäter zum Vorſchein gekommen iſt.

Die Art und Weiſe, wie die Samenkörner nach ihrer Reife zur Fortpflanzung in die Erde gebracht werden, iſt folgende. Es werden die Blumen nebſt den darin befindlichen Samenkörnern durch ſtarkes Wehen der Winde entweder von ihren Stielchen abgeriſſen, und da die Blumenblätter bloß häutig ſind, weit und breit umher ausgeſtreuet; oder es hängen ſich die Blumen mit ihren am Rande habenden Zähnchen oder Wimpern in den Haaren oder in der Wolle der vorü-

ber gehenden Thiere feſt, und werden oft in entfernte Gegenden wieder abgeworfen und in die Erde gebracht; oder es geht endlich bey regenhafter Witterung die Blume in Fäulniß über, und überläßt das Samenkorn ſeinem Schickſale, welches denn auch bald darauf abfällt, und ſich in der Erde feſtſetzt.

Säet man die Samenkörner in ein feuchtes Erdreich, ſo pflegen ſie doch nur ſehr ſelten vor der dritten Woche aufzukeimen. Die alsdann ſich zeigenden zwey Samenblätter haben eine herzförmige Geſtalt, einen ganzen Rand, und eine faſt ſtumpfe Spitze. Ob ſchon in jeder Blume nur ein einziges Samenkorn erzeuget wird, ſo iſt doch die Fruchtbarkeit dieſer Pflanze ſehr beträchtlich, und erſtreckt ſich jährlich die Anzahl der Samenkörner von einer einzigen ſolchen Pflanze, wo nicht höher, doch gewiß auf acht- bis zehntauſend. **Virgil** ſagt daher auch ſchon von ſelbiger:

Fœcundusque Rumex Malvæque inviæque virebant.

Weil dieſe Pflanze vorzüglich ein feuchtes, lockeres, mit Sande vermiſchtes Erdreich liebt, worin ſie nämlich Gelegenheit hat ihre Wurzeln recht tief zu treiben, und ſeitwärts weit auszubreiten: ſo ſind daher ihre gewöhnlichſten Standörter feuchte Wieſen und Aecker, Waſſergräben und Sümpfe. Weiſet ihr aber das Schickſal einen andern Boden an, ſo nimmt ſie auch damit fürlieb. Sie kömmt, mit einem Worte, allenthalben fort, und ſie iſt auch überall in Europa einheimiſch.

Man kennt dieſe Pflanze bisher faſt nur einzig und allein von ihrer verhaßten Seite. Man weiß, daß ſich dieſelbe, zum größten Nachtheil der Fluren, ſehr oft auf den Aeckern und Wieſen einfindet, ſich in kurzer Zeit ſehr vermehrt, den ihr zunächſt ſtehenden Gewächſen einen großen Theil ihres Nahrungsſaftes entzieht, oder dieſelben gar wohl verdrängt. Man weiß ferner, daß dieſelbe, wegen ihrer ſehr langen, tief in

den

den Erdboden eindringenden Wurzeln, da, wo ſie ſich einmal feſtgeſetzt hat, überaus ſchwer wieder auszurotten iſt, und daß ſie endlich als ein Futterkraut gar nicht genuzet werden kann, weil faſt alles Vieh einen großen Widerwillen dagegen bezeigt, und ſie nie anders frißt, bis ihnen der Hunger recht ſehr zuſetzt. Unter den Inſecten findet man auch nur ſehr wenige, die ihre Nahrung aus dieſer Pflanze ziehen, oder ihren Aufenthalt darauf nehmen; und dieſe ſind namentlich: der Curculio Rumicis *Linn.* dieſer frißt die Blätter auf ihrer Unterfläche an, und verzehrt große Portionen davon, die angefreſſenen Stellen werden bald darauf röthlich, und geben den Blättern ein fleckiges Anſehen; der Curculio Lapathi *Linn.* die Aphis Rumicis *L.*; die Phalæna fuliginoſa *L.*; die Phalæna Rumicis *L.* und die Tenthredo Rumicis *L.* Daß jedoch eben dieſe ſo geringſchätzig und intereſſant ſcheinende Pflanze ſowohl in der Oeconomie, als in der Arzeneywiſſenſchaft ſehr brauchbar ſey, beweiſen viele damit angeſtellte Verſuche auf das zuverläſſigſte.

In der Oeconomie kann man die Wurzel dieſer Pflanze, wenn man ſie im Herbſte ſammelt und wie die Färberröthe behandelt, wegen des darin befindlichen dauerhaften vortrefflich gelben Farbeſtoffes, zum Färben der Manufacturen mit dem beſten Erfolge anwenden. Außer dieſer hochgelben Farbe kann man auch durch den Zuſatz verſchiedener in der Färberey gebräuchlicher Körper, z. B. des Salmiakes, Weinſteinrahmes, Alaunes, Gypſes, Kochſalzes, blauen und grünen Vitrioles, der Zinnſolution ꝛc. blaßgelbe, orangegelbe, bräunliche, graue, gelbgrünliche, zeiſiggrüne ꝛc. Couleuren daraus hervorbringen.

Man wußte zwar ſchon vorlängſt, daß das wäſſerige Decoct von dieſer Wurzel (welches als ein Waſchwaſſer wider die Krätze gebraucht wird) die Haut mit einer lange Zeit ſichtbar bleibenden gelben Farbe über-

zöge; und es entſtand daher die ſehr wahrſcheinliche Vermuthung, daß in der Wurzel dieſer Pflanze ein brauchbares Farbeweſen enthalten ſeyn müßte. Ob, und in wie fern aber dieſe Muthmaßung gegründet, und wie man am beſten dieſes Färbeweſen ausziehen und anwenden könne, hat der Hr. geh. Kanzelleyſekretär J. G. Hahn zu Hannover, unterſucht. Hellot verſicherte, in ſeiner Färbekunſt, daß ein Zeug, der königsblau gefärbt iſt, und den gewöhnlichen Anſud mit Alaun und Weinſtein erhalten hat, eine ſchöne braungrüne Farbe, welche dem Halſe oder der Spitze der Flügel bey wilden Aenten gleich ſieht, annehme, wenn man ihn zwo Stunden lang in einer Brühe kochen ließe, worin ſich eine zulängliche Menge dieſer Wurzel befinde. Dieſe Verſicherung veranlaßte gedachten Hrn. Hahn, mit dieſer Wurzel verſchiedene Färbeverſuche anzuſtellen, um zu erfahren, in wie fern ſie in der Färberey brauchbar, und ihre Farbe dauerhaft ſey. Die Wurzel, deren er ſich bey den Verſuchen bediente, war ſchon anderthalb Jahr vorher geſammelt worden, wiewohl er gefunden hat, daß es keine Verſchiedenheit der Farben verurſache, ob ſie friſch oder alt gebraucht wird. Ich werde nunmehr die Färbeverſuche, die er mit dieſer Wurzel angeſtellt, und im 1. und 2. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774 bekannt gemacht hat, erzählen, nachdem ich noch zuvor, zu Vermeidung öfterer Wiederholungen, die Anmerkung gemacht habe, wie das gefärbte Tuch ſämtlich 8 Wochen, zum Theil in den heißeſten Sommermonaten, Tag und Nacht in der freyen Luft gehangen hat, und daß mithin die Veränderungen, die ich in Anſehung der Dauer oder der Vergänglichkeit der Farbe anführen werde, allemal diejenigen ſind, welche nach Ablauf dieſer Zeit wahrgenommen worden.

Erſter

Erſter Verſuch. Man ließ Tuch in Waſſer eine halbe Stunde kochen, und es nachher noch 24 Stunden darin liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

1. Mit der Wurzel ohne Zuſatz eine röthlichgraue Farbe.
2. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.
3. Mit 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die ſchief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe ſpielt.

   Dieſe Farben verlieren ſich gänzlich.
4. Mit 2 Th. Kochſalz und 1 Th. Wurzel, eine röthlich graue Farbe, die, ſchief gegen das Licht halten, ins Gelbe ſpielt.

   Dieſe Farbe wird etwas lichter, bleibt ſich aber vollkommen ähnlich.
5. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine ſehr geſättigte goldgelbe Farbe.
6. Mit 2 Th. Weinſteinrahm und 1 Th. Wurzel, eine geſättigte gelbe Farbe, die ſich zum Citronengelben neigt.
7. Mit 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine gelbe Farbe, wie Numer 5.

   Dieſe Farben verwandeln ſich in röthlichbräunliche.
8. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine ſchwache gelbe Farbe, die ins Graue fällt.
9. Mit 2 Th. Salmiak und 1 Th. Wurzel, eine etwas geſättigtere, aber doch noch ſchwache gelbe Farbe.
10. Mit 1 Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine Farbe, wie die vorgehende.

    Dieſe Farben verändern ſich faſt gar nicht.
11. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine ſehr blaſſe gelbe Farbe.
12. Mit 2 Th. Alaun und 1 Th. Wurzel, eben dergleichen.
13. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe gelbe Farbe, die aber doch etwas geſättigter iſt.

    Dieſe Farben verſchwinden ganz.
14. Mit gleichen Theilen gebrannten Gyps und Wurzel, eine erdgelbe Farbe, die ins Röthliche ſcheint.
15. Mit 2 Th. Gyps und 1 Th. Wurzel, eben dieſe, aber etwas hellere Farbe.

    Dieſe Farben werden zu einem ſchmutzigen Grau.
16. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme helle gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.
17. Mit 32 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eben ſolche, nur noch etwas hellere, Farbe.

18. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine ſehr geſättigte citronengelbe Farbe.
19. Mit 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.
20. Mit 6 Th. Zinnauflöſung und 4 Th. Wurzel, eine ſchwefelgelbe Farbe.
Numer 20 bleibt ſich ähnlich; die übrigen verwandeln ſich in bräunlichgelbe Farben.
21. Mit gleichen Theilen Queckſilberauflöſung und Wurzel, eine pomeranzengelbe Farbe.
22. Mit 1 Th. Queckſilberauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.
Die erſtere Farbe wird etwas lichter, die andere fällt nunmehr ins Gelbe.
23. Mit gleichen Theilen Wißmuthauflöſung und Wurzel, eine pomeranzenartige gelbe Farbe.
24. Mit 1 Th. Wißmuthauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.
Die erſtere Farbe verliert gar nichts, und die leztere verſchwindet ganz.
25. Mit gleichen Theilen Silberauflöſung und Wurzel, eine ſehr geſättigte pomeranzenartige gelbe Farbe.
26. Mit 1 Th. Silberauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine gelbgraue Farbe.
Die erſtere Farbe wird etwas, aber kaum merklich dunkler, und die leztere verliert ſich ganz.
27. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine ne ſchwache gelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.
28. Mit 1 Th. Zinkauflöſung und 2 Th. Wurzel, eben dieſe Farbe, nur daß ſie etwas leichter iſt.
An beyden Farben iſt keine Veränderung wahrzunehmen.
29. Mit gleichen Theilen Salzſäure und Wurzel, eine ſchmuzige erdgelbe Farbe.
30. Mit 1 Th. Salzſäure und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.
Dieſe Farben verwandeln ſich in ein ſchmuziges Grau.
31. Mit gleichen Theilen Vitriolgeiſt und Wurzel, eine annehme aber ſchwache hellgelbe Farbe.

32. Mit 1 Th. Vitriolgeiſt und 2 Th. Wurzel, eine mehr geſättigte gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

Die erſtere Farbe verändert ſich nicht, die leztere wird dunkler.

33. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbräunliche Farbe, die, ſchief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe ſpielt.

34. Mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe, die, von der Seite betrachtet, kaum merklich ins Gelbe ſpielt.

35. Mit 5 Th. grünen Vitriol gegen 8 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.

36. Mit 7 Th. grünen Vitriol gegen 8 Theile Wurzel, eine Farbe wie Nr. 33, nur daß ſie etwas dunkler iſt.

37. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine grüne Farbe.

38. Mit 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünlichgelbe Farbe.

Alle dieſe Farben verhalten ſich ſehr gut, und verlieren zum Th. gar nichts. Nr. 35 iſt eine angenehme graue Farbe.

39. Mit 3 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm, und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

40. Mit 2 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine angenehme, ins Citronengelbe fallende Farbe.

41. Mit gleichen Theilen Alaun, Weinſteinrahm und Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe, die nicht angenehm iſt.

42. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne citronengelbe Farbe.

Dieſe Farben werden ſämtlich bräunlich und unbrauchbar.

43. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, und 1. Th. Weinſteinrahm, eine ſchöne und lebhafte gelbe Farbe, die ſich zum Citronengelben neiget.

44. Mit 1 Th. Weinſteinrahm, 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne und glänzende Strohfarbe.

Beyde Farben werden röthlich.

45. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine ganz angenehme und glänzende Strohfarbe.

Dieſe Farbe bleibt ſich ähnlich, und würde brauchbar ſeyn, wenn nicht das Tuch rauch anzufühlen wäre, und mithin von den ſaliniſchen Zuſätzen angegriffen würde.

46. Mit gleichen Theilen Alaun, Kochſalz und Wurzel, eine ſchmuzige graugelbe Farbe.

47. Mit 2 Th. Alaun, 2 Th. Wurzel und 1 Th. Kochſalz, eine dunkelgelbe Farbe.

48. Mit 2 Th. Kochſalz, 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm iſt.

49. Mit 2 Th. Gyps, 1 Th. Alaun, und 2 Th. Wurzel, eine gar ſchwache gelbe Farbe.

Nr. 46 und 47 bleiben ſich ähnlich, werden aber unangenehm. Nr. 48 verwandelt ſich ganz, und Nr. 49 bleibt unveränderlich.

50. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung, Kochſalz und Wurzel, eine ſehr ſchöne und glänzende Strohfarbe.

Dieſe Farbe hat in zween Monaten faſt gar nichts verloren. Man ließ das Tuch hierauf noch 2 Sommermonate an der freyen Luft hängen, nach deren Ablauf die Farbe zwar etwas blaß oder heller geworden war, ihr liebliches Anſehen aber beſtändig behielt. Je dampfender die Salpeterſäure und je geſättigter das Königswaſſer mit Zinn iſt, deſto ſchöner, dauerhafter und glänzender wird die Farbe.

51. Mit 2 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne und glänzende Strohfarbe.

52. Mit 2 Th. Kochſalz, 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne Strohfarbe, die aber nicht ſo glänzend iſt.

Beyde Farben verhalten ſich ſehr gut, und ſind brauchbar.

53. Mit 1 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne und glänzende gelbe Farbe, die ſich zum Citronengelben neiget.

54. Mit gleichen Theilen Kochſalz, Weinſteinrahm und Wurzel, eine ſchöne gelbe Farbe.

Die erſtere Farbe wird etwas, aber kaum merklich, röthlich, die leztere aber bräunlich.

55. Mit 1 Th. Weinſteinrahm, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

56. Mit 2 Th. Weinſteinrahm, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine angenehme geſättigte gelbe Farbe.
57. Mit 2 Th. Kochſalz, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel eine angenehme hellgelbe Farbe.
Dieſe Farben verändern ſich kaum merklich.
58. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol, Kochſalz und Wurzel, eine helle gelblichbraune Farbe.
59. Mit 2 Th. Kochſalz, 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine angenehme bräunlichgelbe Farbe, die etwas heller, als die vorhergehende, iſt.
60. Mit 1 Th. grünen und 1 Th. blauen Vitriol, und 2 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die ins Gelbe ſpielt.
Dieſe Farben ſind ſehr beſtändig.
61. Mit 16 Th. Weineſſig, 2 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine etwas dunkle gelbe Farbe.
62. Mit 32 Th. Weineſſig, 2 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne und glänzende citronengelbe Farbe.
Dieſe Farben werden etwas dunkler.
63. Mit 1 Th. Salmiak 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünliche Farbe, faſt wie Olivengrün.
64. Mit 2 Th. Salmiak. 1 Th. Pottaſche und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.
Die erſtere Farbe verändert ſich nicht, die leztere wird zu einem ſchmutzigen Grau.

Zweyter Verſuch. Man ließ Tuch eine halbe Stunde im Waſſer kochen, und legte es hierauf 24 Stunden in Weineſſig. Dieſes Tuch nahm folgende Farben an.
65. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine erdgelbe Farbe.
66. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine etwas hellere erdgelbe Farbe.
67. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ſchlechte graugelbe Farbe.
68. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine Strohfarbe, die keinen Glanz hat.
69. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine etwas dunkle citronengelbe Farbe.
70. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgelbe Farbe.
71. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

72. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine blaßgelbe Farbe.
73. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine Strohfarbe. die nicht angenehm iſt.
74. Mit 1 Th. Kochſalz, 2 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine bläſſere gelbe Farbe, die ebenfalls nicht lieblich iſt.
75. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.
76. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine ne gelblichgrüne Farbe.

Nr. 69 wird zu einer pomeranzenartigen gelben Farbe. Nro. 70 verliert ſich ganz. Die übrigen Farben aber verlieren faſt gar nichts, oder doch kaum merklich. Dieſe Vorbereitung giebt ſehr dauerhafte Farben, allein ſie fallen ſämtlich matt aus und haben keinen Glanz.

Dritter Verſuch. Das Tuch, welches man mit Kochſalz eine halbe Stunde lang hatte kochen, und in dem erkalteten Salzwaſſer noch 24 Stunden liegen laſſen, erhielt folgende Farben.

77. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine angenehme röthliche Farbe.
78. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eben dieſe Farbe.
79. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe Strohfarbe.
80. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine ſehr geſättigte gelbe Farbe, die ſich der Pomeranzenfarbe nähert.
81. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine geſättigte Strohfarbe, welche matt ausfällt.
82. Mit 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne Strohfarbe.
83. Mit gleichen Theilen Alaun, Gyps und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
84. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die kaum etwas Gelbliches zeigt.
85. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeiſiggrüne Farbe.

Die drey lezten Farben verlieren nichts. Nr. 82 bleibt ſich ähnlich und iſt brauchbar. Die übrigen Farben verſchwinden ganz, oder verwandeln ſich in bräunlichgelbe.

Vierter Verſuch. Man ließ Tuch mit ſo viel Salmiak, als es ſchwer war, in Waſſer eine halbe Stunde kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieſer Brühe liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

86. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine röthliche Farbe, die faſt fleiſchfarbig iſt.

87. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eben dergleichen.

88. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ins Röthliche fallende gelbe Farbe.

89. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine ins Graue fallende blaßgelbliche Farbe.

90. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.

91. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne Strohfarbe.

Nr. 90 wird rothbräunlich. Die übrigen Farben verſchwinden ganz.

92. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine lebhafte gelbe Farbe.

93. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine ſchöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.

94. Mit 2 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eben dieſe Farbe, nur daß ſie etwas mehr Glanz hat.

Nr. 93 wird merklich bläſſer. Die übrigen Farben verlieren wenig, und bleiben ſich völlig ähnlich.

95. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

96. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgrüne Farbe.

Die leztere Farbe ſpielt nunmehr ins Gelbe; und die erſtere wird etwas lichter.

Fünfter Verſuch. Man ließ Tuch in Waſſer, worin ſo viel Kochſalz und Salmiak, als das Tuch ſchwer war, aufgelöſet worden, eine halbe Stunde lang kochen, und es hierauf noch 24 Stunden darin liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

97. Mit

97. Mit der Wurzel ohne Zuſätz, eine röthlichgraue Farbe, wie die natürliche Farbe der Wurzel Nr. 1.
98. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die, von der Seite betrachtet, ins Gelbliche ſpielt.
99. Mit 1. Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine ſchwefelgelbe Farbe.
100. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe aber glänzende Strohfarbe.
101. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.
102. Mit 1 Th. Alaun; 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne und glänzende citronengelbe Farbe.
103. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ſehr ſchwache gelbe Farbe.
104. Mit 12 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle zum Pomeranzengelb ſich neigende Farbe.

Alle dieſe Farben verſchwinden entweder ganz, oder oder verwandeln ſich in unangenehme Farben.

105. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm iſt.
106. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine ſchöne Strohfarbe.

Die erſtere Farbe verändert ſich faſt gar nicht. Die leztere wird zwar etwas bläſſer, bleibt aber doch völlig brauchbar.

107. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine ins Gelbliche ſpielende bräunlichgraue Farbe.
108. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine hellgrüne Farbe, die einen gelblichen Schein hat.

Jene Farbe verliert das Graue, und wird braungeblich, dieſe wird etwas lichter.

Sechster Verſuch. Man ließ drey Theile Salmiak mit 2 Theilen Alaun, in Waſſer auflöſen, alsdann darin, eine halbe Stunde lang, Tuch kochen, und ſolches in dieſem Bade noch 24 Stunden liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

109. Mit einem Theile Wurzel ohne Zuſatz, eine beſondere und ſchöne glänzende röthliche Farbe.
110. Mit 2 Theilen Wurzel ohne Zuſatz, eine beynahe fleiſchfarbige.

111. Mit

111. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine röthlichbraune Farbe, die einen gelben Schein hat.
112. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine Strohfarbe.
113. Mit Alaun nnd Wurzel iu eben der Proportion, eine ſchöne citronengelbe Farbe.
114. Mit Weinſteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine ſchöne geſättigte citronengelbe Farbe, die etwas dunkler iſt.
115. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne citronengelbe Farbe.
116. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie Nr. 109.
117. Mit 1 Th. Weinſteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine ſehr ſchöne citronengelbe Farbe.
118. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
119. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.
120. Mit 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.
121. Mit 2 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ausnehmend ſchöne ſchwefelgelbe Farbe.
122. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graugelbe Farbe.
123. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine helle gelblichgrüne Farbe.

Dieſe Vorbereitung des Tuches giebt zwar überaus ſchöne und glänzende Farben; ſie ſind aber bis auf die Farbe Nr. 123, die beſtändig iſt, gar nicht dauerhaft, ſondern verſchwinden entweder gänzlich, oder verwandeln ſich doch ſolchergeſtalt, daß ſie nicht brauchbar bleiben.

Siebenter Verſuch. Man ließ 3 Theile Kochſalz, eben ſo viel Salmiak und 2 Theile Alaun in Waſſer auflöſen, hierauf in ſelbigem, eine halbe Stunde lang, Tuch kochen, und es in dieſem nach und nach erkalteten Bade noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieſes Tuch angenommen hat, ſind folgende.

124. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine gelblichbraune Farbe.

125. Mit

125. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine ins Röthliche fallende hellbraune Farbe.
126. Mit Salmiak und Wurzel, in eben der Proportion, eine graugelbliche Farbe.
127. Mit Gyps und Wurzel, in eben der Proportion, eine beſondere röthlichbraune Farbe.
128. Mit 1 Th. Weinſteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine nicht unangenehme dunkelgelbe Farbe.

Dieſe Farben verſchwinden, oder verwandeln ſich in graue.

129. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine glänzende lichtgelbe Farbe.
130. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
131. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine Strohfarbe.
132. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
133. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine blaſſe gelbe Farbe.
134. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die einen gelblichen Schein hat.
135. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeiſiggrüne Farbe.

Dieſe Farben verhalten ſich ſämtlich ſehr gut, und bleiben brauchbar.

Achter Verſuch. Man ließ ſo viel Gyps, als das Tuch ſchwer war, mit Waſſer eine halbe Stunde lang kochen; alsdann den Keſſel vom Feuer nehmen, damit der Gyps zu Boden fallen könnte; hernach die Brühe behutſam abgießen, und in derſelben, eine halbe Stunde, Tuch kochen. Dieſes Tuch, welches in der nach und nach erkalteten Gypsbrühe 24 Stunden gelegen hatte, hat folgende Farben angenommen.

136. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine röthlichgraue Farbe.
137. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine ſchwache gelbe Farbe, die nicht unangenehm iſt.
138. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine graue Farbe.
139. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

140. Mit

140. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe.

Dieſe Farben verſchwinden gänzlich, oder werden zu ſchlechten grauen Farben.

Neunter Verſuch. Man ließ gleiche Theile Gyps und Alaun mit einander eine halbe Stunde lang kochen, und alsdann ſo lange ruhig ſtehen, bis das Waſſer klar und hell geworden war. In dieſem behutſam abgegoſſenen Waſſer ließ man Tuch eine halbe Stunde kochen, und es darin noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieſes Tuch annimmt, ſind folgende.

141. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine ſehr geſättigte dunkle pomeranzenartige gelbe Farbe.

142. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die ganz angenehm iſt.

143. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine lichte aber ſchwache gelbe Farbe.

144. Mit Weinſteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine ganz angenehme gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

145. Mit Gyps und Wurzel in eben der Proportion, eine dunkle pomeranzenartige gelbe Farbe.

146. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.

147. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.

148. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die ins Gelbe ſpielt, und nicht unangenehm iſt.

Die fünf erſtern Farben werden grau. No. 146 wird etwas dunkler; und die beyden leztern Farben verändern ſich gar nicht.

Zehnter Verſuch. Man ließ gleiche Theile Alaun und Pottaſche mit einander kochen; jedoch ward die Pottaſche nur erſt hinzu geſezt, als der Alaun bereits einige Minuten gekocht hatte. Nachdem das Aufbrauſen, welches durch die Vereinigung des Alkali mit dem Vitriolſauren des Alauns entſteht, ſich gelegt hatte, ließ man in dieſer Brühe Tuch eine halbe Stunde lang kochen, und es alsdann noch 24 Stunden darin liegen. Dieſes ſolchergeſtalt vorbereitete Tuch hat folgende Farben angenommen.

149. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine unangenehme bräunlichgraue Farbe.

150. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine ſchwache falbe Farbe, beynahe wie die ſogenannte Nuß- oder Wurzelfarbe.

151. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine ſchwache hellgelbe Farbe, welche ſchmutzig ausfällt.

Dieſe Farben verſchwinden ganz.

152. Mit gleichen Theilen Weinſteinrahm und Wurzel, eine beſondere dunkelgraue Farbe.

153. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

Die letztere Farbe verliert nichts; die erſtere wird etwas lichter.

154. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die ins Gelbe ſpielt, und nicht unangenehm iſt.

155. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Die letztere Farbe wird gelblicher; die erſtere aber iſt unveränderlich, und eine ganz brauchbare Farbe.

Eilfter Verſuch. Man that ungefähr ein halbes Loth von der Grindwurzel klein geſchnitten in ein Glas, feuchtete ſie mit gegohrnem Urin an, und ſetzte alsdann an der Luft gelöſchten Kalk hinzu. Dieſes Mengſel, nachdem es verſchiedentlich umgerührt worden, ließ man in dem mit einer naſſen Blaſe feſt zugebundenen Glaſe vier Wochen ſtehen. Hierauf that man von dieſer Miſchung, die eigentlich in einer andern Abſicht vorgenommen worden war, etwas weniges in Waſſer, und ließ darin Tuch kochen. Dieſes Tuch hat eine dunkle oder bräunlichgelbe Farbe angenommen, die zwar an der Luft unverändert geblieben, allein ſie fällt matt und unangenehm aus, und iſt unbrauchbar.

Zwölfter Verſuch. Man löſete Alaun in Waſſer auf, ließ darin Tuch, welches viermal ſo ſchwer war, als der Alaun, eine halbe Stunde kochen, und hernach noch 24 Stunden in dieſem Alaunbade liegen. Dieſes Tuch nahm folgende Farben an.

156. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine röthlichbräunliche Farbe.

157. Mit

157. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine grau-gelbliche Farbe, die ins Röthliche ſpielt.
158. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine ſehr blaſſe Strohfarbe.
159. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie No. 157.
160. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine geſättigte dunkelgelbe Farbe.

Dieſe Farben verſchießen ganz, oder werden grau.

161. Mit 1 Th. Weinſteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe, die nicht unangenehm iſt.
162. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.
163. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine ſchöne geſättigte citronengelbe Farbe.
164. Mit 2 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ſehr ſchöne Strohfarbe.
165. Mit 1 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe gelbe Farbe.
166. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine ſchwache bräunliche Faebe, die ins Gelbe ſpielt.
167. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeiſiggrüne Farbe.

Die Farbe No. 166 wird grau. No. 167 iſt unwandelbar, aber das Tuch iſt rauh anzufühlen, und dieſe Farbebrühe daher nicht zu gebrauchen. Die übrigen Farben verlieren kaum merklich, und ſind insgeſamt brauchbar.

Dreyzehnter Verſuch. Man ließ Tuch mit halb ſo vielem Weinſteinrahm, als es ſchwer war, in Waſſer kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieſer Brühe liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

168. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine bräunlichgraue Farbe, die ins Gelbe fällt.
169. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine bräunliche Farbe.
170. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
171. Mit 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe Strohfarbe.

172. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe aber glänzende Strohfarbe.

173. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ſchmuzige graugelbe Farbe.

174. Mit 16 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme lichte Farbe.

175. Mit 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine röthlichgelbe Farbe.

Die Farbe 174 wird röthlichgelb; die übrigen gehen ganz verloren.

176. Mit 2 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ſehr ſchöne und glänzende Strohfarbe, die ſich dem Citronengelben nähert.

177. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung, Kochſalz und Wurzel, eine eben ſo ſchöne, aber etwas hellere und noch lebhaftere Farbe.

Die erſtere Farbe wird etwas röthlich, und die letztere etwas blaſſer, bleibt ſich aber völlig ähnlich, und verliert ihr liebliches Anſehen nicht.

178. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die einen gelben Schein hat.

179. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Beyde Farben werden etwas lichter.

Vierzehnter Verſuch. Man löſete 4 Theile Alaun und 1 Theil Weinſteinrahm in ſiedendem Waſſer auf, ließ alsdann Tuch eine halbe Stunde lang darin kochen, und hernach noch 24 Stunden darin liegen. Dieſes Tuch hat folgende Farben angenommen.

180. Mit der Wurzel ohne Zuſatz, eine gelbe Farbe.

Man kann auf dieſe Weiſe alle Schattirungen der gelben Farbe, von der Strohfarbe bis zum Olivengelb, erhalten, nachdem man von der Wurzel viel oder wenig in die Brühe thut; und dieſe Farben verhalten ſich ſämtlich an der Luft ſehr gut, und verlieren kaum merklich.

181. Mit gleichen Theilen Kochſalz und Wurzel, eine graue Farbe.

182. Mit 24 Th. Weineſſig und 1 Th. Wurzel, eine ſehr geſättigte gelbe Farbe, welche matt ausfällt.

183. Mit 1 Th. Weinſteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blaſſe gelbe Farbe, die nicht unangenehm iſt.

184. Mit

184. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel; eine hellgelbe Farbe.

Dieſe Farben verlieren zwar nicht viel, werden aber unangenehm.

185. Mit gleichen Theilen Zinnauflöſung und Wurzel, eine ſehr geſättigte hellgelbe Farbe.

186. Mit 1 Th. Zinnauflöſung und 2 Th. Wurzel, eine ehr geſättigte citronengelbe Farbe, die angenehm iſt.

187. Mit 2 Th. Zinnauflöſung, 1 Th. Kochſalz und 2 Th. Wurzel, eine ſchöne gelbe Farbe, die ſich zur Citronenfarbe neiget.

Die beyden erſten Farben werden dunkler; die letztere verändert ſich nicht.

188. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

189. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeiſiggrüne Farbe.

Beyde Farben bleiben unverändert.

Dieſe Verſuche beweiſen zur Genüge, daß in der Grindwurzel nicht nur eine ſtarke färbende Subſtanz befindlich iſt, ſondern daß ſie auch mit keinem einzigen Farbenzuſatze ihre färbende Kraft verſagt. Ein und anderer Verſuch im Großen hat eben dieſes beſtätigt. Ihre Farben, inſonderheit die Strohfarben, ſind zum Theil ſehr ſchön und dauerhaft; und es wäre daher zu wünſchen, daß ſie in der Färberey bekannter und gebräuchlich werden möchte.

Ein anderer Gebrauch, den man von dieſer Pflanze, und beſonders von ihrer Wurzel und ihren Samenkörnern in der Oeconomie machen kann, verdient eben ſowohl, als erſterer, angemerkt zu werden. Es beſitzt nämlich dieſelbe alle zum Gärben des Leders erforderliche Beſtandtheile und Eigenſchaften, und man kann ſich ihrer zur Zubereitung aller Sorten von Häuten, ſie mögen von feiner oder grober Textur ſeyn, mit Nutzen bedienen. Ihr Werth wird in dieſem Falle um ſo mehr erhöhet, da ſie zugleich zum Färben des Leders angewendet werden kann.

In der Arzneywiſſenſchaft hat man ſich dieſer Pflanze ſchon vor vielen Jahrhunderten zur Heilung verſchiedener Krankheiten bedient. Sie hat aber, ſo wie tauſend andere brauchbare Arzneymittel, das Schickſal gehabt, nach und nach vergeſſen, und unter die Anzahl der veralteten Medicamente geſetzt zu werden. Nach neuern Verſuchen und Wahrnehmungen kann man ihr aber keineswegs das gegründete Lob entziehen, daß ſie nicht eine in verſchiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln brauchbare Pflanze ſey. Ihre Haupteigenſchaften beſtehen vorzüglich darin, daß ſie alle Säfte des Körpers, beſonders aber das Geblüt, ausnehmend reinigt, die darin befindlichen Unreinigkeiten durch den Stuhlgang oder durch den Urin ausführt, und den geſchwächten Theilen des Körpers, vornämlich des Unterleibes, ihre Stärke wieder giebt. Man wird dieſe vortreffliche Eigenſchaften der Grindwurz um ſo weniger in Zweifel ziehen, wenn man bedenkt, daß das Grindwurzelgeſchlecht mit dem Rhabarbergeſchlechte in der nächſten Verwandtſchaft ſtehe.

Innerlich wird dieſe Gattung der Grindwurz verſchiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln als ein ſehr bewähntes Arzneymittel entgegen geſetzt, als: dem Scorbut, der Gicht, dem Podagra, dem Zittern der Glieder, (wenn ſolches durch eine gichtiſche, ſcorbutiſche Materie verurſacht wird) dem Lendenweh, dem hartnäckigſten Samenfluſſe, dem weißen Fluſſe, dem tollen Hundsbiß, und der Waſſerſucht. Ferner bedient man ſich dieſer Pflanze zu Heilung der hartnäckigſten Durchfälle und rothen Ruhren, der Wechſelfieber und der Gelbſucht, wie auch der alten bösartigen unheilbar ſcheinenden Geſchwüre, wo ſtatt des Eiters nur eine wäſſerige freſſende Gauche (Ichor) wegfließt. Wegen ihrer ſeifenartigen, blutreinigenden und abführenden Eigenſchaft vergleicht man ſie mit der

Sar-

Sarſaparille, und glaubt, daß man dieſe Grindwurz derſelben recht gut ſubſtituiren könne.

Ihr äußerlicher Gebrauch erſtreckt ſich hauptſächlich auf die Krätze und andere ſcorbutiſche Ausſchläge der Haut. Die Methode, ſie in dieſen Uebeln anzuwenden, iſt verſchieden. Einige bedienen ſich des aus ihrer Wurzel mit Waſſer bereiteten Decoctes, oder des daraus deſtillirten Waſſers zum Waſchen der mit Krätze, Finnen u. d. gl. behafteten Theile. Andere bereiten ein Decoct von der Wurzel mit Eſſig, und waſchen ſich damit. Noch andere beſtreichen die krätzigen Theile mit dem ausgepreßten Safte der Wurzel. Nach Chomel's Berichte wird aus der Wurzel dieſer Pflanze, der Alantwurzel (Rad. Enulæ) und dem Schwefel eine in Frankreich ſehr gebräuchliche Grindſalbe verfertigt. Das wäſſerige Decoct von dieſer Wurzel hat man auch als ein Gurgelwaſſer in der Mundfäule ſehr bewährt gefunden.

Viele Landleute bedienen ſich der gepülverten Wurzel oder Samenkörner dieſer Pflanze mit Nutzen wider lange anhaltende Diarrhöen und rothe Ruhren ihres Viehes.

Da dieſe Pflanze wegen ihrer anſehnlichen Größe ſehr viel Nahrung zu ihrem Fortkommen gebraucht, ſo befördert ſie auf eine zuverläſſige Art das Austrocknen der Sümpfe, macht dieſelben urbar, und beweiſet ſich alſo auch hierin nutzbar.

D. J. P. Rüling Abhandlung von der ſpitzblätterigen Grindwurz und deren nutzbarem Gebrauche, ſt. im 20. und 21. St. der Götting. gemeinnütz Abhandl. v. J. 1774.

2. Krausblätterige Grindwurzel, krauſer Ampfer, wilder Toback, Krötenblätter, Lapathum ſolio acuto criſpo *C. B. Tourn.* & *Raj.* Lapathum acutum criſpum *J. B.* & *Tab.* Lapathum acutum minus *Park.* Rumex criſpus, valvulis integris graniferis, foliis lanceolatis undulatis acutis *Linn.* Fr. Patience ſauvage friſée. Dieſe Pflanze findet ſich in

ganz Europa an feuchten Orten, und iſt, weil ſie ſich ſtark vermehrt, und durch ihre breite magere Blätter vielen Platz einnimmt, auf Wieſen ein beſchwerliches Unkraut, auf deſſen Ausrottung ſorgfältige Landwirthe bedacht ſeyn müſſen. Ihre Wurzel iſt fortwährend. Ihr Stängel wächſt aufrecht, und gemeiniglich über 3 Fuß hoch. Ihre Blätter ſind am Rande beſtändig gefalten oder kraus; die untern ſtumpf, und nach dem Stiele zu etwas ausgeſchnitten, die obern aber lang lanzenförmig. Ihre unanſehnliche Blumen kommen im May und Jun. in dichten, nackten und riſpenförmigen Aehren in dem Winkel der Blätter und an dem Gipfel der Aeſte zum Vorſchein. Die Blumenblättchen ſind groß, und jede mit einer gelben Warze beſetzt. Wo man für nützlich erachtet, ſie anzupflanzen, kann dieſes, wie bey der Mönchsrhabarbe:, durch den Samen oder auch durch die Zertheilung er Wurzeln geſchehen. Das Vieh läßt ſie, zumal wenn ſie ſchon etwas alt iſt, ſtehen. Ihre Wurzel, welche zu Paris öfters ſtatt der falſchen Rhabarber verkauft wird, iſt bitter und gelinde zuſammenziehend. In Norwegen wird ſie häufig nicht nur friſch und gequetſcht äußerlich, ſondern auch das damit gekochte Waſſer innerlich in der Kräze und in der Gelbſucht gegeben. Die Viehärzte bedienen ſich des letztern, räudiges Vieh damit zu waſchen, und geben ſie auch innerlich in der Ruhr des Rindviehes. Hr. Prof. **Gleditſch** hat die ganze Wurzel nebſt den Gipfeln der Pflanze, wenn ſie ſchon in Samen geſchoſſen iſt, zum Gärben des Leders nützlich befunden. Ihre Blätter, welche in Amerika, auch in Thüringen, ſtatt eines Zugemüſes wie Spinat gekocht und genoſſen werden, (daher dieſe Pflanze auch perennirender Spinat genannt wird) und, ſo lange ſie noch jung ſind, zu dieſer Abſicht taugen, ſobald ſie aber älter werden, ganz zähe und dadurch unbrauchbar ſind, werden in einigen Gegenden ſtatt des Tobackes geraucht,

raucht, und ſind wenigſtens unſchädlicher, als der ſchlechte Toback.

Von ſogenannten wilden Toback, ſ. Schrebers neue Cameraliſchr. 9. Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 210—212.

Aus ihren Samen kann man, wenn ſie getrocknet ſind, Mehl und Brod machen.

3. Stumpfblätterige Grindwurzel, gemeine breitblätterige Mengelwurz, Lapathum folio minus acuto *C. B. Lob.* & *Tourn.* Lapathum vulgare folio obtuſo *J. B.* & *Raj.* Lapathum ſylveſtre vulgatius *Park.* Lapathum ſylveſtre folio minus acuto *Gerard.* Rumex agreſtis *Cord.* Rumex obtuſifolius, valvulis dentatis graniferis, foliis cordato-oblongis obtuſiuſculis crenulatis *Linn.* Sie wächſt in Südermannland, England, Frankreich; Deutſchland und in der Schweitz wild. Ihre Blätter ſind herzförmig, länglich, ſtumpf, am Rande ſchwach eingekerbt, auch zuweilen etwas kraus. Ihre Blumen zeigen ſich im Auguſt, und ſtehen in dichten, ährenförmigen, und durch keine Blätter unterbrochenen Riſpen beyſammen. Unter den Zwitterblumen befinden ſich hin und wieder weib- und männliche. Ihre Wurzel iſt beſtändig. Man kann ſie wie die Mönchsrhabarber fortpflanzen, und muß ſie eben ſo behandeln. Das Vieh läßt ſie ſtehen.

4. Italieniſche Grindwurzel, langblätteriger Gartenampfer, Geduldkraut, Patienzkraut, Lapathum hortenſe folio oblongo *C. B.* Rumex ſativus *Cord.* Rumex hortenſis vel alter *Trag.* Rumex Patientia, valvulis integerrimis, unica granifera, foliis cordatis *Linn.* Britannica antiquorum, wird von einigen für die Mönchsrhabarber ausgegeben, und in Frankreich, dem ſüdlichen Deutſchland, der Schweitz, und einigen andern Ländern unter dem Namen Patience, auch Oſeille françoiſe, als ein vorzügliches Küchengartengewächs häufig gebauet und verſpeiſet. In hieſigen Gegenden iſt ſie noch wenig bekannt, und

nur hie und da in einigen wohlbeſtellten Gärten zu finden. Die Wurzeln ſind gelb, groß und lang; es erfordert alſo dieſe Pflanze zum beſten Wachsthum tiefes Erdreich. Dieſe Wurzeln ſind perennirend, und treiben nach dem Alter der Pflanze eine große Menge ſtarke, längliche, zugeſpitzte, dunkelgrüne Blätter, welche vom erſten Anfange des Frühlinges bis zum ſpäteſten Ende des Herbſtes nach der Lage und Güte des Bodens alle 2, 3 oder 4 Wochen abgeſchnitten werden können, und immer unglaublich ſchnell wieder heran wachſen. Wenn man dieſe Blätter ein Paar Monate wachſen läßt, werden ſie ſehr ſtark und groß, oft einen Fuß lang, und 2, 3 bis 4 Zoll breit. Die Blätter ſtehen an langen ſaftigen Stielen, welche man, wenn ſie auch noch ſo groß ſind, eben ſo wohl, als die größten und ſtärkſten Blätter ſelbſt, zur Speiſe gebraucht, indem ſie beym Kochen vollkommen ſo markig, mürbe und wohlſchmeckend werden, als die von den zarteſten Pflanzen. Die Pflanze trägt, vom zweyten Jahre an, jährlich, an ſtarken 3 bis 4 Fuß hohen Stängeln, in dreyfach geflügelten zähen braunen Capſeln, eine Menge glatte, glänzende, dreyeckige, längliche, an beyden Enden zugeſpitzte Samen, welche, wenn ſie recht reif ſind, eine helle Nußfarbe haben.

Der Name Geduld- oder Patienzkraut kömmt dieſer Pflanze im eigentlichſten Verſtande zu, indem dieſelbe in allen Lagen, in allem Erdreiche, in allen Witterungen von ſehr langer, ja beynahe immerwährender Dauer und Nutzbarkeit iſt. In Italien, als ihrem natürlichen Vaterlande, wie auch in andern ſüdlichen Gegenden, wo dieſe Pflanze wild wächſt, iſt ſie ziemlich herbe; es wird aber dieſes durch den künſtlichen Anbau in guter Gartenerde ſo ſehr gemildert, daß das zahme Gartengeduldkraut nur gelinde weinſäuerlich, und ungefähr ſo, wie ganz zarter Spi-

nat,

nat, worunter etwas Citronenſaft gemiſcht worden, ſchmecket.

Es kömmt dieſe Pflanze zwar in jedem Boden fort, und beweiſet überall ihren Nutzen; ſie wird aber am vollkommenſten und ergiebigſten, wenn ſie in einer offenen, der Morgen = und Mittagsſonne ausgeſetzten, ebenen, und nicht allzu trocknen Lage, in einem wohl durchgearbeiteten, tiefen, guten, allerhand ſüße Gräſer und Futterkräuter tragenden Wieſengrund, oder, welches noch beſſer iſt, in eine Erdmiſchung gepflanzt wird, welche aus gutem Lehm = oder auch Märgelboden mit Sand und wohl verfaultem Rindermiſt durch tiefes und fleißiges Umgraben zur tragbarſten Gartenerde gemacht worden.

Man kann die Samen des Geduldkrautes in allen Frühlingsmonaten ſäen. Bis dahin iſt es vorzüglich gut, dieſe Samen in ihren häutigen Hülſen entweder noch an den Stängeln ſitzend, oder abgeſtreift in papierenen Säcken an einem kühlen, lüftigen und trocknen Orte aufgehängt zu verwahren, und die Samen nicht eher durch ſtarkes und wiederholtes Reiben mit den Händen von den zähen Hülſen zu reinigen, als bis man ſie zum Ausſäen nöthig hat. Es iſt auch nützlich, dieſe gereinigte Samen 2 oder 3 Tage zuvor, ehe man ſie ſäen will, mit guter, nicht allzu feuchter, fein durchgeſiebter Gartenerde, wovon man zwo gute Hände voll auf 1 Loth Samen nimmt, wohl zu vermiſchen. Dieſes Gemenge thut man in einen wohlglaſurten oder auch feſten ſteinernen Topf, drückt es gelinde zuſammen, und verwahrt es an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch.

Dieſe Samen werden entweder ganz früh im März und der erſten Hälfte des Aprils in mäßig warme Miſtbeete, oder auch etwas ſpäter in kalter Erde auf eine Rabatte altes kaltes Miſtbeet, oder auf einen andern Fleck von guter fetter Erde im Garten geſäet; man

war=

wartet ſie mit Begießen und Reinhalten von Unkraut, wie andere Frühlingspflanzen; und da ſie ſolchergeſtalt bald aufkommen, können die frühern ſchon im May, die ſpätern aber im Junius an diejenigen Stellen verpflanzt werden, wo ſie künftig viele Jahre lang ſtehen bleiben, und jährlich mit zunehmender Stärke den größten Nutzen geben ſollen. Dieſe Pflanzbeete werden folgendermaßen angelegt. Man wählt einen ebenen Platz im Küchengarten, welcher aus guter tiefer Erde von vorerwähnter Beſchaffenheit beſteht. Iſt dieſer ſchon im vorhergehenden Herbſte tief umgegraben, und der mürbe und fruchtbar machenden Wirkung des Winters überlaſſen worden, ſo iſt es deſto beſſer. Dieſer Platz wird jetzt nochmal tief umgegraben, wohl geebnet, und in drey Fuß breite Gartenbeete mit einen Fuß breiten Gängen abgetheilt. Die Gänge dürfen nur abgetreten und nicht ausgeſtochen werden. Auf dieſen Pflanzbeeten bezeichnet man drey der Länge nach laufende Reihen, nämlich eine in der Mitte des Beetes, und die beyden andern 1 Fuß breit auf beyden Seiten von der mittelſten Reihe. Nun theilt man längs dieſen Reihen 1 Fuß weit von einander ins Kreuz oder Verband die Stellen ab, wo die Pflanzen hinkommen ſollen. Dieſe Pflanzſtellen werden mit hölzernen Pflöckchen bezeichnet; alsdann ſetzt man um jedes Pflöckchen drey Pflanzen, ſo, daß dieſelben im Dreyeck; jede eine Hand breit von einander, entfernt ſeyn. Dieſe Pflanzen werden mit der Hand und nicht mit dem Pflanzſtocke geſetzt. Man ſetzt die Pflanzen etwas tief, drückt die Erde um die Wurzeln wohl an, damit bey jeder Pflanze ein Grübchen bleibe, begießt die Pflanzen reichlich, und wiederholt dieſes, falls die Witterung allzu trocken würde. Alsdann überläßt man dieſe Pflanzung der Natur, und hat künftig weiter nichts dabey zu thun, als daß man nach jedesmaligem Abſchneiden der Blätter die Erde rings um die

Pflanzen 2 oder 3 Zoll tief mit einer kleinen Hacke auflockert, ſolche mit der Harke wieder gleich macht, und die friſch, ziemlich nahe an der Erde abgeſchnittenen Pflanzen mit ein wenig Erde leicht bedecket; hiedurch werden die Pflanzen im Wachsthume ſehr geſtärkt, und die Beete am leichteſten vom Unkraute gereinigt. Da übrigens auch die beſte Gartenerde, wenn ſie beſtändig tragen muß, an treibenden und nährenden Kräften erſchöpft wird, ſo iſt auch hier nöthig, daß nach Beſchaffenheit des Bodens alle 2 oder 3 Jahre im Herbſte kurz vor dem Winter ein Paar Zoll hoch gute fette wohl verfaulte Miſterde über die Beete und Pflanzen ausgebreitet, und im darauf folgenden Frühlinge zwiſchen den Pflanzen leicht durchgeſtochen und untergegraben werde. Es iſt auch dieſen und allen andern dergleichen beſtändigen Gewächſen ſehr zuträglich, wenn man ſpät im Herbſte die Gänge zwiſchen den Beeten tief umgräbt, ſolche den Winter über offen liegen läßt, und erſt im Frühlinge wieder einebnet, und nach der Schnur gelinde zuſammen tritt.

Wenn das Geduldkraut auf dieſe Art gepflanzt und unterhalten worden, ſo iſt ein kleiner Platz von etlichen wenigen Beeten im Garten zureichend, auch die größte Haushaltung das ganze Jahr hindurch mit dem wohlſchmeckendſten und geſundeſten grünen Kohl zu verſorgen, indem man die Blätter dieſes Krautes alle 2, 3 oder 4 Wochen abſchneiden und nützen kann, und dieſe Pflanze, je öfter man ſie ihrer Blätter beraubet, immer ſtärker und tragender wird, weil dadurch die Wurzeln ſich immer mehr beſtauden, und in Dicke und Breite durch neue und häufige Seitenſproſſen und Blätter ſich vergrößern. Dieſe Vermehrung iſt ſo ſtark, daß man von 3 oder 4 Jahr alten Pflanzen alle 3 oder 4 Wochen wohl 100 und mehr Blätter auf einmal ſchneiden kann.

Obgleich dieſes Kraut vom zweyten Jahre an alle Jahre Samen tragen kann, ſo hindert dieſer Umſtand doch nicht an dem fortwährenden Gebrauche der Blätter zur Küche; denn man läßt nur auf der mittelſten Reihe der Pflanzbeete von jeden der drey nahe beyſammen ſtehenden Pflanzen eine einzige den Blüth= und Samenſtängel treiben, welchen man, weil er ſehr hoch, und von Samen ſchwer wird, an einen Stock feſt bindet, und dadurch die vollkommenſten, reifſten und fruchtbarſten Samen in Menge erhält. Alle übrige Pflanzen aber, welche nicht Samen tragen ſollen, werden, wie gewöhnlich, immer abgeſchnitten, und ihre Blätter genützet. Sobald übrigens die Samen völlig reif ſind, werden die Stängel nahe an der Erde abgeſchnitten, und an einem trocknen lüftigen Orte aufgehänget. Die Pflanzen aber, welche Samen getragen haben, ſind nach wie vor durch neue Blätter nützlich. Man thut ſehr wohl, wenn man mit den Pflanzen auf der mittelſten Reihe des Beetes dergeſtalt abwechſelt, daß man von den drey nahe beyſammen ſtehenden Pflanzen jede nur alle drey Jahre Samen tragen läßt. Die Wurzeln werden dadurch ſehr geſtärkt, und treiben weit ſchneller, bringen auch zu ihrer Zeit die beſten Samen.

Die Nutzbarkeit dieſes Gewächſes, als Nahrungsmittel für Menſchen, beſteht vornämlich darin, daß es unter allen bekannten grünen Kräutern, welche zu Kohl gebraucht werden, unſtreitig das angenehmſte, geſündeſte und wohlfeilſte iſt; daß es nicht nur als Salat roh, ſondern auch gekocht, theils in der Suppe, theils, nachdem es verwällt oder abgebrühet, alsdann gehackt oder klein geſchnitten, und auf allerhand Art, wie Spinat zurechte gemacht, obſchon mit Zuſatz weit weniger Butter oder andern Fettes dieſen an Geſchmack weit übertrifft; und endlich, daß es zu allen Jahrszeiten in Menge zu haben iſt, indem im erſten Frühlinge,

wenn

wenn alle andere unter freyem Himmel wachſende grü=ne Kräuter theils noch gar nicht zu haben, theils noch ſehr rar und theuer, obſchon meiſt unſchmackhaft, ſind, das Geduldkraut ſchon den herrlichſten Wachsthum zeigt, und mehrmals abgeſchnitten werden kann, dieſer Nutzen auch den ganzen Sommer bis in den ſpäteſten Herbſt fortwähret, und man endlich auch den ganzen Winter hindurch auf eine leichte und faſt nichts koſten=de Art im Ueberfluß damit verſehen ſeyn kann. In dieſer Abſicht nimmt man ganz ſpät im Herbſte beym Eintritt des Winters die gereinigten großen Blätter dieſes Krautes mit den Stängeln, wirft ſie in einen Keſſel voll kochendes Waſſer, läßt es zuſammen ein wenig aufſieden, aber nicht mehr, als daß das Kraut nur halb gar werde; dieſes wird alsdann heraus ge=nommen, und, damit das Waſſer völlig abtröpfle, in reine Siebe gelegt. Hierauf nimmt man einen reinen und feſten ſteinernen Topf, welcher aber ſo dicht ge=brannt ſeyn muß, daß er keine Feuchtigkeit durchläßt; auf den Boden des Topfes legt man einen Finger dick Salz, auf dieſes einer Hand hoch verwälltes Kraut, wieder einen Finger dick Salz, auf dieſes wieder einer Hand hoch Kraut, und ſolchergeſtalt fährt man mit den Schichten fort, bis der Topf voll iſt; zu oberſt kömmt wieder einen Finger dick Salz. Das Kraut wird bey dem Einlegen jedesmal gelinde feſt gedrückt, aber ja nicht gequetſchet. Der Topf wird mit einem wohl paſſenden Deckel zugedeckt, dieſer aber nicht be=ſchweret. Man verwahrt ſolche Töpfe in guten Kel=lern oder Speiſekammern, wo es trocken und ohne Froſt, aber auch nicht ſo warm iſt, daß eine ſaure Gährung entſtehen könne. Solchergeſtalt hält ſich die=ſes eingeſalzene Kraut den ganzen Winter über friſch. Wenn man es gebrauchen will, nimmt man den Abend vorher eine beliebige Quantität aus dem Topfe, ſpühlt es in friſchem Waſſer von dem Salze ab, läßt es in

an=

anderm friſchen Waſſer über Nacht ſtehen, verwällt es alsdann vollends gut, und richtet es hernach wie Spinat zu, da es dann nicht nur den beſten zarteſten Geſchmack, ſondern auch eine ſo friſche Farbe hat, als ob es erſt an demſelben Tage aus dem Garten abgeſchnitten wäre. Das Waſſer, womit das Kraut vom Salze gewaſchen worden, auch dasjenige, worin es über Nacht zum völligen Auswäſſern gelegen hat, kann als ein ſehr labendes und heilſames Getränk den Kühen, Schafen und Ziegen gegeben werden.

Da dieſes Kraut in der natürlichen Pflanzenordnung ganz nahe mit der Rhabarber verwandt, alſo auch gelinde und ſicher eröffnend iſt, ſo werden inſonderheit alle diejenigen, welche zu Verſtopfungen geneigt ſind, nichts nützlicheres zur Speiſe genießen können. Hr. Prof. **Bergius**, in Stockholm, hat an ſich, und aus ſehr vielen Erfahrungen an andern bemerkt, daß der tägliche und fortgeſetzte Genuß des auf allerhand Art als Speiſe zubereiteten Geduldkrautes das angenehmſte und zuverläſſigſte Mittel zur Hebung hyſteriſcher, hypochondriſcher, hämorrhoidaliſcher und anderer dergleichen mit Krämpfen, Verſtopfungen, Blähungen und Unverdaulichkeit begleiteter Zufälle ſey.

Es iſt dieſes Kraut auch in der Landhaushaltung ſehr nützlich zu gebrauchen. Als eine unſerer Himmelsgegend völlig angemeſſene und ſehr ergiebige Pflanze kann man ſie überall auf Wieſen, Weideplätzen, an Zäunen, und überhaupt an allen Orten, wo ſonſt die geringern Arten des Sauerampfers wachſen, mit größtem Vortheil ſäen. Allen wiederkäuenden Thieren, Rindvieh, Schafen, Ziegen iſt ſie ein angenehmes und ſehr heilſames Futter; auch den Pferden bekömmt ſie vortrefflich, und bewahrt ſie vor dem Rotz. Unter den Klee geſäet, macht es, ſowohl roh als trocken, das nahrendſte und geſündeſte Futter.

Die

Die Wurzeln dieſes Krautes werden mit der Zeit ſehr groß. Dieſe alte Wurzeln können in der Färberey, beym Gärben des Leders, und vornämlich zur Vieharzney gebraucht werden.

D. P. J. Bergius Abhandlung von dem Patienzkraute, aus den ſtockholmiſchen Inrikes Tidningar. v. J. 1768, n. 31, überſ. ſt. in No. 5. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 61.

J. C. C. Ehrenreich Nachricht vom Anbau und Nutzen des Geduldkrautes, ſt. in der Beylage zum 32. St. der Königsb. gel. und polit. Zeit. v. J. 1779.

5. Röthliche Grindwurzel, rothe oder rothblätterige Mengelwurz, Drachenblut, Lapathum ſanguineum, Rumex rubeus, Rumex ſanguineus, valvulis integerrimis, unica granifera, foliis cordato-lanceolatis *Linn.* wächſt in Virginien, hat eine dauernde Wurzel, und mit der vierten Art viele Aehnlichkeit. Die röthliche Farbe, welche ſich vorzüglich an den Adern der Blätter äußert, giebt das beſte Unterſcheidungszeichen. Das äußere Blättchen der Blumenkrone iſt mit einer großen, rothen und kugelrunden Krone bezeichnet, zu welchem bisweilen noch das zweyte kömmt, welches aber ſehr klein iſt. Die Blumen zeigen ſich im Julius. Man kann ſie, wie die Mönchsrhabarber fortpflanzen, und muß ſie eben ſo behandeln. Die Blätter geben einen blutrothen Saft von ſich, womit einige Weinkünſtler den Wein dunkelroth färben. Wahrſcheinlicher Weiſe könnte dieſer Saft auch von den Färbern zum Rothfärben angewendet werden. Die Wurzel hat eine zuſammenziehende und ſtärkende Kraft, und wird in einigen Gegenden eben ſo, wie die gemeine Grindwurzel, gebraucht, auch ſogar in der rothen Ruhr empfohlen. Volkamer hat einen hartnäckigen Bauchfluß geheilt, indem er einen Skrupel von dem Samen, mit Canarienſect im Mörſer geſtoßen, und den ausgepreßten Wein dem Patienten eingegeben.

6. Britanniſche Grindwurzel, Rumex Britannica, valvulis integerrimis, omnibus graniferis, foliis

lanceolatis, vaginis obſoletis *Linn.* Ob die ältern Schriftſteller unter dem Namen Herba britannica wirklich dieſe, oder vielleicht die vierte Art verſtanden haben, iſt ſo leicht nicht zu beſtimmen. Die Pflanze wächſt in Virginien, hat eine dicke, rübenartige, auswendig ſchwarze oder hochgelbe, inwendig aber ſaffrangelbe, Wurzel. Ihr Stängel und ihre Blattrippen ſind röthlich. Die Samendeckblätter ſind völlig ganz, und insgeſamt mit Warzen beſetzt.

Dieſe Grindwurzel iſt bey den Canadenſern ein groſſes und geheimes Mittel, deſſen ſie ſich bey allen freſſenden Geſchwüren bedienen; und **Colden** ſelbſt hat geſehen, wie ein ſolches Geſchwür am Saumen, wo zugleich der Knochen angefreſſen geweſen, dadurch geheilt worden, indem man aus der Wurzel einen Trank bereitet, und ſowohl damit das Geſchwür ausgewaſchen, als auch davon getrunken hat.

7. **Waſſergrindwurzel**, **Dockenblätter**, **große Waſſergrindwurz**, **großer Weiherampfer**, **Waſſerrhabarber**, Lapathum aquaticum, Lapathum paluſtre, Hydrolapathum *Off.* Lapathum aquaticum folio cubitali *C. B.* & *Tourn.* Lapathum aquaticum maximum, ſ. Hydrolapathum *J. B.* & *Raj.* Lapathum longifolium nigrum, ſ. Britannica antiquorum vera, vel Hydrolapathum nigrum *Munting.* Rumex aquaticus, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis glabris acutis *Linn.* Fr. Patience aquatique, oder Parelle des marais. Man findet ſie in ganz Europa an den Ufern der Flüſſe und Sümpfe, in Gräben und andern feuchten Orten. Ihre Wurzel iſt beſtändig, holzig, groß und inwendig gelb. Der ſtarke Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Die Wurzelblätter ſtehen auf langen Stielen, ſind öfters 1 Fuß lang, herzförmig zugeſpitzt, zuweilen am Rande eingekerbt, auch kraus. Die Blumen zeigen ſich im Julius, und ſtehen in äſtigen, lockern, ſehr großen und blumenreichen

Riſpen

Riſpen beyſammen, an welchen hin und wieder ſchmale lanzenförmige Blätter ſitzen. Die Deckblätter des Samens ſind völlig ganz, jedoch auch zuweilen eingekerbt. Man kann ſie, wie die Mönchsrhabarber; fortpflanzen, und muß ſie eben ſo behandeln. Das Vieh läßt ſie ſtehen, weil ihm ihre Stängel bald zu hart werden. Die ganze Pflanze hat einen zuſammenziehenden Geſchmack. Die Wurzel, deren Rinde, in ihrer Farbe und in ihren Kräften, mit der Wurzel der falſchen Rhabarber überein kömmt, hat eine zuſammenziehende, klebende, reinigende, und, nach einigen Erfahrungen, auch eine abführende Eigenſchaft, und iſt von den Aerzten in- und äußerlich getrocknet, oder als Salat angemacht, oder in dem daraus gepreßten friſchen Safte, oder in dem damit gekochten Waſſer, in Krankheiten der Haut, in dem Scharbock, in der Luſtſeuche, in der Krätze, in bösartigen Geſchwüren und in Flußſchmerzen, mit glücklichem Erfolge gebraucht worden. Sie giebt auch ein nützliches Zahnpulver. Die Blätter haben einen zuſammenziehenden und bitterlichen Geſchmack, und kommen in ihren Kräften der Wurzel nahe.

8. Dreyblümige Grindwurzel, Rumex bucephalophorus, valvulis dentatis nudis, pedicellis planis reflexis *Linn.* Sie wächſt in Italien. Ihre Wurzel iſt jährig. Der ſchwache, äſtige Stängel iſt ungefähr 1 Fuß hoch. Die ſaftigen, glänzenden Blätter ſind eyförmig ſtumpf, und völlig ganz. Aus dem Blätterwinkel treiben allemal drey Blumen, deren Stiele platt und unterwärts gebogen, und die Deckblätter des Samens mit vielen vorragenden Zäckchen beſetzt ſind. Es erhält dadurch der Same ein beſonderes Anſehen, und iſt daher mit einem Ochſenkopfe verglichen worden. Die Pflanze wird auf dem Miſtbeete jährlich aus dem Samen erzogen. Sie endigt ihr Wachsthum geſchwin-

de, und man muß wegen des Samens fleißig Achtung geben.

9. Runzelige Alpengrindwurzel, Rumex alpinus, floribus hermaphroditis ſterilibus femineisque, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis obtuſis rugoſis *Linn.* Fr. Rapontic des Alpes, iſt der Rhapontikrhabarber, dem Anſehen nach, völlig ähnlich; und Einige halten dieſelbe auch für die Mönchsrhabarber, es ſoll aber die Wurzel inwendig mehr weiß als gelb ſeyn, und in der Erde hinkriechen. Man findet ſie in den mittägigen Gegenden Frankreichs und in der Schweitz wild. Ihre Wurzel iſt groß, ungefähr Arms dick, holzig, äſtig und zweyjährig. Der Stängel iſt dick, geſtreift und in Aeſte zertheilt, welche wie ein Arm ausgeſtreckt ſind, und unter welchen, ſo wie unter den Blättern, weiße, zarte und ſehr große Scheiden ſtehen. Ihre Wurzelblätter ſtehen auf langen Stielen, und ſind eyrund, und zunächſt an dem Stiele zu beyden Seiten, wie ein halber Mond ausgeſchnitten. Die Stammblätter ſind lanzenförmig, und an dem Rande gefalten. Die Blumen zeigen ſich im Auguſt, in ſehr dichten und riſpenförmigen Aehren. Man kann ſie, wie die Mönchsrhabarber, fortpflanzen, und muß ſie eben ſo behandeln. Ihre Wurzel, welche den bittern Geſchmack, den Geruch, die gelbe Farbe und die harzigen Beſtandtheile der ächten Rhabarber hat, ob ſie gleich nur halb ſo ſtark wirkt, wird öfters für dieſe gebraucht, und kann auch, ohne der Abſicht des Arztes zu ſchaden, ſo wie ihre Blätter, wenn nur von beyden noch einmal ſo viel genommen wird, an ihre Stelle genommen werden.

10. Die Meergrindwurzel, Rumex maritimus, welche in Schweden und andern Ländern an den Meerufern wächſt, und durch ihre ganz ſchmalen, gleich breiten Blätter ſich kenntlich macht, auch in den Blättern und übrigen Theilen mehr gelb ausſieht, jedoch

eine rothe Wurzel hat, empfiehlt Linné zu fernern Verſuchen, ſowohl in Anſehung des Färbens, als auch der Arzneykräfte.

Grindel, ein Riegel; ſiehe Grendel.

Gringel, ein Riegel; ſiehe eb. daſelbſt.

— — eine Art eines Gebackenen; ſiehe Kringel.

Grinitſch, Spartium ſcoparium *Linn.* ſ. Th. XVII, S. 350.

Grinitz, ſiehe Grünitz.

Grinſche, ſiehe Th. XVII, S. 350.

Grinſen, ein nur im Bergbaue übliches Wort, wo man von dem Schwarzkupfer ſagt, daß es grinſe, wenn es in dem Probeſcherben anfängt zu gehen.

In den niedrigen Sprecharten hat man von greinen auch das Frequentativum grinſen, welches ſo wie jenes ſowohl weinen als lächeln bedeutet.

Grinſing, ſiehe *Anſerina.*

Grinsling, ſiehe Grün-Fink.

Griote, *Griotte*, ſchwarze ſaure Kirſchen; ſiehe unter Kirſche.

Gris, ſiehe Grau.

Gris de lin, ſiehe eb. daſelbſt.

Griſaille, bey den Malern, Grau in Grau, ſiehe Th. XIX, S. 792.

— — bey den Perückenmachern, eine Vermiſchung von grauen und weißen Haaren, woraus Perücken verfertigt werden.

Griſaille de Hollande, *Populus alba Linn.* Weißpappel; ſiehe unter Pappelbaum.

Griſard, ſiehe Dachs. braune Meve.

Griſet, ſiehe unter Stieglitz.

Griſet, Griſette, aus dem Franz. Griſette, ein ſchlechter leichter Zeug, der meiſtentheils mit Wolle oder Baumwolle, Haaren, Zwirn und Seide vermengt, zuweilen aber auch nur ganz von Wolle iſt. Dieſen Zeug haben erſt zu Paris Weibsleute von geringem

Stande zu tragen angefangen, die man daſelbſt ſcherzweiſe Griſettes nennt, (*) bis er endlich auch hernach auf Perſonen vom erſten Range gekommen iſt. Er war anfänglich nur grau, daher auch ſein Name kömmt; jetzt aber hat man ihn von allerhand Farben und Arten, als: volle oder einförmige, geſtreifte, blumichte u. ſ. w. die unterdeſſen alle beſtändig ihren Namen Griſettes behalten.

In Frankreich verfertigen und verkaufen dieſe Zeuge die ſo genannten Ferandiniers, wie es denn auch meiſtentheils Gattungen von Ferandinen ſind; jedoch werden ſie auch auf Etaminart gemacht. Ihre Länge und Breite richtet ſich nach denen Zeugen, die ſie nachahmen, nämlich den Ferandinen oder Etaminen.

Griſette, oder wie Einige ſchreiben Criſette, (**) nennt man, in der Kochkunſt, eine Art Paſteten, welche von den kleinen Eyerpaſteten nur in Anſehung ihrer äußerlichen Form unterſchieden ſind, in Anſehung des Inwendigen aber den ſogenannten feinen Paſteten ſehr ähnlich ſind. Denn, wenn z. B. Stockfiſch, Hechte, oder andere Arten unſerer einheimiſchen Fiſche in Griſetten einzuſchlagen ſind, ſo werden ſie zuvor abgekochet, von den Gräthen abgemacht, und mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen Stückchen Butter angemengt, und auch von ſelbigen Fiſchen, oder von andern guten Sachen, ein feines Gehäck (eine Farße) gemacht. Nachdem ein wenig feiner mürber Teig gemacht worden, muß man eine hohe, den Griſetten eigene, Form haben, ſie ſey von Kupfer oder Blech, wenn ſie nur eines ſchönen Modelles

(*) Man nennt noch jetzt Griſette, ein hübſches Mädchen oder eine hübſche junge Frau, die nicht vom beſten Herkommen iſt, aber ſich nett in Kleidern hält, und den jungen Herren zu gefallen ſucht.

(**) Es iſt hievon etwas im VIII. Th. S. 460, unter der Benennung Criſette vorgekommen, welcher Art. aber daſelbſt auszuſtreichen, und auf Griſette zu verweiſen iſt.

delles iſt. Man muß dieſe Form mit geſchmolzener Butter beſtreichen, und mit fein geriebener Semmel überall wohl beſtreuen, den Teig ein wenig dünner, als zu den Paſteten ausrollen, und in die Form legen, die Farße überall eines halben Fingers dick einſtreichen, alsdann aber das Angemengte darüber thun, mit einem dünnen Oberblatte von Teig decken, den Rand sauber abſchneiden, zuletzt alles in eine Tortenpfanne ſetzen, und unten und oben mit Feuer gar backen. Bey dem Anrichten wird die Form in der Schüſſel umgekehrt, und von der Griſette alſo abgezogen, von dieſer aber oben eine kleine Platte abgeſchnitten, und eine beliebige Soße hinein gethan.

Es werden aber auch Griſetten in Caſſerolen gebacken. Will man nämlich eine mit Fleiſch gefüllte Griſette haben, ſo bereitet man erſtlich ein Gehäck von Kälberbraten, Nierenfett, eingeweichter Semmel, Eyerdottern, etwas Sahne und Salz, Muskatenblumen und gehackten Citronenſchalen. Wenn dieſes zu einem Teige geworden, nimmt man eine Caſſerole, die eine artige Form hat, beſtreicht ſie mit Butter, treibt aus einem feinen mürben Teige ein Blatt, eines ſtarken Meſſerrückens dick, auf, thut dieſes Blatt in die Caſſerole, und belegt ſie damit völlig, beſtreicht es auch über und über mit einem zerklopften Ey. Alsdann trägt man von gedachtem Gehäcke, eines kleinen Fingers dick, auf den Teig, bis derſelbe gänzlich damit überzogen iſt. Hierauf füllt man mit einem guten Ragout die Caſſerole halb voll, nimmt einen Bogen Papier, beſchmiert ihn mit Butter, und zwar einen ſo großen Fleck, als die Caſſerole, darin die Griſette ſteht, breit iſt, trägt auf denſelben von dem erſten Gehäcke, eines kleinen Fingers dick, gleichſam in der Abſicht, als wollte man einen Deckel auf eine Paſtete machen; nimmt hernach den Bogen Papier, und legt ihn verkehrt in die Caſſerole, daß das Gehäck das ganze Ragout bedecke,

decke, und es auf allen Seiten zugekleibet werden könne. Der Bogen Papier wird ſich durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel leicht ablöſen. Hierauf nimmt man wieder ein Blatt von dem mürben Teige, und zieht es über das vorige Blatt, welches man aber vorher mit Eyern beſtreichen muß, vermacht es hernach ſo gut man kann, ſetzt die Caſſerole in einen Backofen, und läßt es fein goldgelb ausbacken. Bey dem Anrichten der Griſette kömmt der Deckel unten in die Schüſſel zu liegen, der Boden aber oben; daher wird ſie eine verkehrte Paſtete genannt. Die Garnitur wird nach Belieben eingerichtet.

Gritzjökel, ſiehe Grützjökel.

Gritzel, Gritzelmöhre; ſiehe Zuckerwurzel.

Grive, ſiehe Droſſel.

Griwe, Griev, Grieve, Griew, Griw, Grif, Griwna, eine ruſſiſche Münze, welche zwar nicht in ausgeprägten Stücken beſteht, doch werden die andern Münzſorten danach gerechnet. Eine Griwe hat 20 Kopeken oder Schillinge, oder 20 Moſofskes, (Moskofkes) oder Denninsky, d. i. Sechslinge, und wird nach unſerm Werthe zu 3 Ggr. $2\frac{2}{7}$ Pf. gerechnet. Zehn Griwen machen einen Rubel oder Speciesthaler.

Dieſer Name bedeutet ſo viel, als ein am Halſe getragenes Kleinod.

Groat, eine kleine engliſche Silbermünze, welche 4 Pence oder Peny gilt, und 7 bremiſche Grote oder 2 Gr. 4 Pf. Meißn. beträgt.

Einen Groat von der Regierung des Königs Georg II. ſieht man Fig. 1071 abgebildet.

A) Des Königs Bruſtbild, in rechts ſehendem Profil, mit der Umſchrift: GEORGIUS. II. DEI GRATIA.

B) MAG.nae BRI.tanniae FR.anciae ET. HIB.erniae REX. 1729. Die Zahl 4 (4 *Pence*) unter der Krone.

Siehe auch Grot.

Grob. 1. Eigentlich. 1) Groß, ſtark, doch nur noch in einigen Fällen; Fr. Gros, Groſſier. Grobe Sauen, bey den Jägern, ſtarke, große Sauen. Grobe Münze, grobes Geld, Fr. Gros argent, welches aus größern Stücken beſteht, und auch hartes Geld genannt wird. Grobes Geſchütz, im Gegenſatze des kleinern. Eine grobe Schrift, welche aus großen Buchſtaben beſteht. Die Feder ſchreibt zu grob, wenn ſie zu ſtarke, zu große Züge macht. Grobe Späne, im Gegenſatze der kleinen oder feinen. Siehe Grob-Schmied. 2) Aus ſehr in die Sinne fallenden, großen, ſtarken Theilen beſtehend; im Gegenſatze des Feinen. Grober Sand, ein grobes Schießpulver. Ein grober Sandſtein, der aus grobkörnigem Sande beſteht. Grobes Mehl, grobes

(*) So lange grob am Ende nicht verlängert wird, hat es im Hochdeutſchen ein kurzes o, als wenn es gropp geſchrieben wäre. Bey der Verlängerung des Wortes aber, der grobe, u. ſ. f. iſt das o lang. Eben ſo iſt es, im Niederſ. wo das Nebenwort grov, das Beywort de grave u. ſ. f. lautet. Im Oberdeutſchen hingegen iſt das o auch in grob gemeiniglich lang, und in einigen Gegenden lautet es gar graub.

In den oberdeutſchen Schriften der ältern und mittlern Zeiten kömmt dieſes Wort nicht vor, außer daß in Chriemhilden Rache Kravoheit, für Rohheit, Wildheit, angetroffen wird. Im Dän. lautet es grov, im Schwed. wo es aber auch nicht alt iſt, grof, im Poln. gruby. Im Böhmiſchen iſt hruby groß, und im Walliſ. rhef, dick. Die Abſtammung iſt noch ungewiß, weil mehrere Wörter mit gleicher Wahrſcheinlichkeit Anſpruch darauf machen. Wachter leitet es von grappen, greifen, tappen, Friſch von rauh, rudis, crudus, Ihre vom Lat. gravis, Andere von dem alten grow, wachſen her, welche Ableitung dadurch ſcheinbar wird, weil im Dithmarſiſchen für grob, grün üblich iſt. Im Holländ. iſt groven, ſtark, dick werden. Siehe auch Graupe, Griebe und groß, welche mit ihren Stammwörtern gleichfalls mit in Betrachtung kommen können.

Dieſes Wort kann mit vielen auch ſonſt allein ungewöhnlichen Beywörtern zuſammen geſetzt werden, ihre grobe Beſchaffenheit in den beyden eigentlichen Bedeutungen zu bezeichnen, z. B. grobfädig, grobgliederig, grobkörnig, grobſandig, u. ſ. f. wovon im Folgenden nur einige davon angeführt werden.

Brod. Ein grober irdiſcher Körper, im Gegenſatze eines feinern, weniger in die Sinne fallenden. Eine derbe grobe Speiſe. Grob geſtoßenes Gewürz. Grobe Leinwand, grobes Papier, grobe Fäden. Grober Draht, dicker, im Gegenſatze des feinen oder dünnen. Ein grober Kittel, der aus grober Leinwand beſteht. Eine grobe ungeſunde Luft.

2) Figürlich. 1) Fähig, nur grobe, ſehr ſinnliche Dinge zu empfinden. Ein grobes Gefühl haben. Die groben Seelen ſuchen ſich ſo wie die feinen. Grobe Sinne haben. 2) Mit dem Nebenbegriffe der Ungeſchicklichkeit, des Mangels der Feinheit, der Kunſt, des Fleißes, im Gegenſatze des Zarten, noch mehr aber des Feinen. Grobe Glieder haben, plumpe; grob von Gliedern ſeyn. Grobe Hände, ſtarke und harte Hände. Eine Sache aus dem Groben, oder aus dem Gröbſten, arbeiten. Grobe Arbeiten verrichten, ſchwere, beſchwerliche Arbeit, wozu keine Geſchicklichkeit außer der Stärke des Leibes erfodert wird. Grobe Waaren, im Gegenſatze der feinen.

Grobe Waaren werden eigentlich diejenigen genannt, welche von ſchlechter Würde, häufig zu haben, ſchwer von Gewichte, ſchmutzig im Umgehen, und gemein vom Gebrauche ſind, deren Kenntniß ſich bald erlernen und der Handel damit (ſonderlich in etlichen) ſich mit einem geringen Capital unternehmen läßt; wie wohl auch manchmal bey ſolchen groben Waaren mehr, als bey den feinſten Seidenwaaren, zu verdienen iſt. Es ſind aber dieſelben ins beſondere allerhand Holzwerk, als: Breter, Balken, Schiffs=Bau= und Zimmerholz, Theer, Thran, Pech, Pottaſche, Eiſen, Stahl, Hopfen, Mühlſteine, Korn, Flachs, Hanf, Leinſamen, rohes Leder u. d. gl. welche Waaren theils von großem und ſchwerem Gewichte, theils vielen Schiffs= und Packraumes bedürftig, theils auch ſehr ſchmutzig ſind. Inſonderheit gehören unter dieſe leztern die ſogenannten fetten Waaren, (Fettwaaren) als Käſe, Butter, Speck, Theer, Thran, geſalzenes Tonnenfleiſch, weiße und grüne Seife, Talg, Baum= Nuß= und Lein=

Leinöhl, Häring, Pech, Schmeer, Terpenthin u. d. gl. Sie werden bey ganzen Frachtwägen und Schiffsladungen herbey geführt; und man bedient ſich, ſie zu verführen, gemeiniglich der Ströhme und Seen, weil der darauf zu machende Gewinn die hohen Landfrachten nicht leicht abtragen kann. Ihr Verkauf aber geſchieht mehrentheils bey Tonnen, Laſten, und Schiffpfunden.

3) Von der Stimme, für tief, beſonders unangenehm tief. Eine grobe Sprache, eine grobe Stimme haben. 4) Grob ſchwanger ſeyn, im gemeinen Leben, hoch ſchwanger ſeyn; im Oberdeutſchen auch großes Leibes ſeyn, im Niederſ. graves Fotes gaan. 5) Grobe Gänge, grobe Geſchicke, im Bergbaue, welche nur geringhaltige Silbererze führen. 6) Eine grobe Lüge, die als Lüge leicht kenntlich, aller Wahrſcheinlichkeit beraubt iſt. Grobe Irrthümer, welche ſehr leicht als Irrthümer erkannt werden können, wiſſentliche Verleugnung der Wahrheit. Grobe, große, ſchwere Laſter, die von Jedermann als Laſter erkannt werden. Ein grobes Verbrechen, ein grober Fehler, ein großer, ſtarker, der leicht erkannt und vermieden werden konnte. 7) Eine Sache ganz vorſtellend, ohne aus Klugheit einen oder den andern Theil davon zu verbergen, im Gegenſatze des Feinen; doch nur in einigen Fällen. Eine grobe Schmeicheley. Etwas grob heraus zu ſagen. 8) Den angenommenen Wohlſtand, die eingeführten guten Sitten in einem hohen Grade beleidigend, und in dieſer Beſchaffenheit gegründet, wo es zugleich ein harter Ausdruck für unhöflich iſt. Ein grober Menſch; in den niedrigen Sprecharten ein grober Bauer, grober Eſel, grober Flegel u. ſ. f. ein Grobian. Ein grober Scherz, der den Wohlſtand, die Achtung gegen andere beleidigt. Einem andern grob begegnen. Grob mit Jemanden ſcherzen, reden. 9) Im gemeinen Leben, in Geſtalt eines Nebenwortes zuweilen auch von einem zu hohen Grade der innern Stärke einer

ner Handlung. Das iſt zu grob, zu arg. Jetzt macht er mir es zu grob.

Grob=drähtig, aus grobem Drahte oder Fäden beſtehend. Grobdrähtiges Fleiſch, im g. L. Ein grobdrähtiger Zeug. Siehe Grob=fädig.

Grob=Drahtzieher, in den Drathfabriken, ein Arbeiter, welcher das zu Draht beſtimmte Metall zu Stäben ſchmiedet, und zu einem groben ſtarken Drahte ziehet; im Gegenſatze der Kleindrahtzieher oder Scheibenzieher

Grob=fädig, grobe Fäden habend. Grobfädige Wolle. Grobfädiges Fleiſch.

Grob=grün, eine Art ſeidener oder wollener Zeuge mit groben und dicken Fäden; Niederſ. Grovgrön.

Der Name iſt aus dem Franz. Gros-grain, Ital. grograno, oder Groſſo grano, verderbt; daher auch Einige Grobgrän ſchreiben. Des wollenen Grobgrüns geſchieht bey dem Friſch ſchon 1500 Meldung.

Das wollene Grobgrün, oder der ſo genannte Grogrin, wird wie Etamin gewebet und apretiret, und, wie der Berkan, zu Mannskleidern getragen, aber nur ſchwarz, blau oder grün gefärbt. Dieſer Zeug iſt 1 Elle, weniger $\frac{1}{16}$, nach der Apretur aber nur $3\frac{1}{2}$ Viertel, breit. Der Einſchlag deſſelben von Fettwolle, wird nicht vor dem Weben gewaſchen, und alsdann läuft der Zeug ſtark, insbeſondere in der Wäſche der Apretur, ein. Jedes Stück wird 80 Ellen lang gewebet. Die Kette iſt von ſechsſtückigem Garn, wiegt 8 bis 9 Pfund, und hat 1000 Fäden von Waſchwolle. Der Einſchlag von Fettwolle iſt ſechs= bis ſiebenſtückig, und wiegt, bey gedachter Länge des Zeuges, 20 Pfund.

Grob=jährig, ſo nur im Forſtweſen und Holzhandel üblich iſt, grobe, d. i. ſtarke Merkmale des Jahrwuchſes habend; im Gegenſatze des kleinjährig. Siehe Jahr.

Grob-körnig, aus groben Körnern beſtehend. Grob-körniges Pulver.

Grob-Schmied, ein Eiſenſchmied, welcher nur grobe, d. i. große Arbeit verfertigt, ein Hufſchmied, Waffenſchmied, im mittlern Lat. Faber groſſarius; zum Unterſchiede von einem Kleinſchmiede oder Schloſſer. Siehe Huf-Schmied.

Mit der Benennung Grob-Schmied, wird auch eine Art Hayfiſche belegt; ſiehe Hammer-Fiſch.

Grob-ſchwanger, ſiehe Grob 2. 4).

Grob-ſpeiſig, im Bergbaue, aus groben, d. i. großen Würfeln beſtehend. Grobſpeiſiger Bleyglanz, im Gegenſatze des kleinſpeiſigen. Siehe Speiſe.

Grobheit, Fr. Groſſièreté, das Hauptwort von dem Beyworte grob, ſo in doppelter Geſtalt üblich iſt.

1. Als ein Abſtractum, die grobe Beſchaffenheit einer Perſon oder Sache zu bezeichnen. 1) In der zweyten eigentlichen Bedeutung. Die Grobheit des Sandes, des Mehles, des Brodes; wofür auch Einige, um der Zweydeutigkeit dieſes Wortes willen, lieber das ungewöhnlichere Gröbe brauchen. 2) Figürlich. (a) die Fähigkeit, nur grobe, ſehr ſinnliche Dinge zu empfinden. Die Grobheit der Empfindung, des Gefühles, der Seele. (b) Körperlicher beträchtlicher Umfang, mit Ungeſchicklichkeit verbunden. Die Grobheit der Glieder. (c) Die Grobheit der Stimme, ihre unangenehme Tiefe. (d) Die Eigenſchaft einer fehlerhaften Sache, da ſie als ſolche leicht in die Augen fällt, leicht erkannt wird. Die Grobheit einer Lüge, eines Fehlers. Noch mehr, (e) die Eigenſchaft einer Perſon oder Sache, da ſie dem Wohlſtande im hohen Grade zuwider handelt oder läuft, ein eben ſo harter Ausdruck als grob. Die Grobheit eines Menſchen, einer Antwort, eines Scherzes. Die Grobheit ablegen.

2. Als ein Concretum, grobe Ausdrücke, grobe Handlungen, doch nur in der letzten Bedeutung des vorigen Abſtracti. Einem eine Grobheit ſagen. Dergleichen Grobheiten ſind mir unerträglich. Siehe Grob.

Grobian, ſiehe oben, S. 107.

Groche, nennen die Türken zuweilen die ſpaniſchen Realen, oder Stücke von Achten, welche zu Conſtantinopel für 28 Aſper von gutem Gehalte angenommen werden; wenn aber die letztern geringhaltig ſind, ſo giebt man ihrer 120 für die Reale.

Zu Cairo paſſirt die Groche im Wechſel oder Umſetzen, für 33 Meidins, in Species aber für 40, und zuweilen noch mehr. Doch gelten die ſpaniſchen Realen, oder Stücken von Achten, zu Conſtantinopel und Cairo noch mehr, wenn man ſie gegen Temins, Aſper, und andere geringhaltige Münzen, die in der Türkey gangbar ſind, umſetzt, nachdem ſie von den armeniſchen, perſiſchen und arabiſchen Kaufleuten geſucht werden, welche ſie lieber, als andere Münzen, in ihre Länder führen.

Siehe auch Groſchen.

Grod, (der) oder das Grodgericht: ein polniſches und nur in Polen übliches Wort, das Gericht eines Staroſten zu bezeichnen; von dem polniſchen Worte Grod. ein Schloß, daher ein ſolches Gericht auch das Schloß-Gericht genannt wird, weil es ſeinen Sitz in dem Schloſſe des Staroſten hat. Daher der Grod-Richter, der Verweſer des Staroſten in dieſem Gerichte.

Groden, (*) (der) in den niederſächſiſchen Marſchländern, eine außerhalb einem Deiche angewachſene Wieſe; imgleichen eine grasreiche Inſel in einem Fluſſe, welche der Fluß ſelbſt anſetzt. Im erſtern Falle wird ein ſolcher Groden auch das Vorland, das Butenland, das Würp genannt. Daher der Groden-

deich,

(*) Von dem Niederſ. groien, wachſen, Schwed. gro. Siehe Grün.

Deich, ein Deich oder Damm, vor welchem ſich ein Groden befindet; imgleichen ein Deich an einem kleinen Fluſſe, welcher zur Erleichterung der Waſſerdeiche überlaufen kann; ſiehe Th. VIII, S. 679.

Grodenapel, } ſiehe *Gros de Tours.*
Grodetout, }

Gröbe, im g. L. die grobe Beſchaffenheit eines Körpers oder ſeiner Beſtandtheile, in der eigentlichen Bedeutung des Wortes grob. Die Gröbe des Glaſes. Siehe Grobheit.

Gröbs, (der) das Kerngehäuſe; ſiehe Griebs.

Groenbaartjes, nennen die Holländer die kleinen Auſtern von Gloceſter in England; ſiehe Th. III, S. 290.

Gröſchel, (das) iſt eigentlich das Diminutivum von Groſchen, und aus Gröſchlein zuſammen gezogen. Es iſt beſonders in Böhmen und Schleſien üblich; in dem erſtern Lande eine kupferne Scheidemünze von $2\frac{2}{5}$, und in dem letztern eine ſilberne von 3 meißner Pfennigen zu bezeichnen. Es wird auch ein Mäuſel, imgleichen Fledermaus genannt; ſiehe Th. XIV, S. 114. Auch in Ungarn und Oeſterreich pflegt man nach Gröſchlein zu rechnen, wo ſie gleichfalls 3 Pfennige gelten. In einigen Gegenden im Reiche, wo man dieſe Münze gleichfalls hat, gilt ſie nur 2 meißniſche Pfennige.

Gröſchel, (Almoſen-) } ſiehe Freytag.
— — (Freytags-) }

Grötchen, in Niederſachſen eine Zahl von 12 Dutzend, oder 144 Stück; ſiehe das Groß.

Grogrin, ſiehe Grob-grün.

Groin, ſiehe Rüſſel.

Grole, Grolle, die Saatkrähe; ſiehe Krähe.

Grolzen, iſt nur in den niedrigen Sprecharten, beſonders der Oberdeutſchen, für das eben ſo niedrige rülpſen üblich. Daher der Grölzer, das laute Aufſtoßen

aus

aus dem Magen, ein Rülps; der Barngrolzer, ein Krippenbeißer.

Beyde Wörter ſind Nachahmungen des Schalles. Im Engl. iſt groul, murren, und im Niederſ. grölen, ungeſtüm ſchreyen.

Gronne, (die) bey den Jägern, der kleine erhabene Hügel in der Fährte eines Hirſches, welcher auch der Bühel, das Burgſtall, das Hüberlein, der Bürzel, die Krümme, genannt wird, aus welchem Worte es vielleicht verderbt iſt.

Groot, eine niederſächſiſche Münze; ſiehe Grot.

Gropp, eine Art kleiner Flußfiſche; ſ. Kaulhaupt.

Groppe eines Pferdes oder andern Thieres, Fr. Croupe; ſiehe unter Kreutz.

Gros, ein Gewicht; ſiehe Quent.

Gros, eine Münze; ſiehe Groſchen und Grot.

Gros, iſt auch eine kleine kupferne und etwas Silber haltende Münze, welche vormals in der Franche Comté, ehe dieſe Provinz unter der Regierung Ludwig des XIV, wieder mit der Krone Frankreich vereiniget worden, gangbar war, und die auch noch in Lothringen und einigen benachbarten Städten gangbar iſt.

Der Gros, gielt 10 Deniers Tournois, und hält in Feinem nur 2 Deniers von 14 bis 15 Gran. Die doppelten Gros ſind von höherm Gehalte, und halten am Silber 5 Deniers und 14 bis 15 Gran. Beyde ſind zu Beſancon und Dole währender Zeit, als dieſe beyden Städte unter Herrſchaft des Hauſes Oeſtreich waren, gepräget worden.

Gros-bec, ſiehe Kirſch-Fink.

Gros-bon, ſiehe Halb-Zeug.

Gras-damas, eine Art Pflaumen; ſ. unter Pflaumen-Baum.

Gros-ſoin, ſiehe Eſparſette.

Gros-fort, wird in einigen franzöſiſchen Provinzen der Wermuth genannt.

Gros-grain, ſiehe Cajante, und Grob-grün.

Gros de Naples, ſiehe den folgenden Artikel.

Gros de Tours, Grodetours, ein ſtarker, ganz ſeidener Zeug, welcher eigentlich ein grober Taffet, und dicker und ſtärker iſt, als die andern. Anfänglich kam dergleichen nur aus Neapel, und man nannte ihn daher Gros de Naples; es legten ſich aber die Einwohner in Tours nachher ſtark auf deſſen Verfertigung, und verſahen auswärtige Plätze damit, daß faſt keiner mehr aus Italien kam, und daher iſt die Verwechſelung der Namen entſtanden, wiewohl einige einen Unterſchied zwiſchen Grodetours und Grodenapel annehmen, welcher darin beſteht, daß am letztern die Kette und der Einſchlag ſtärker iſt, als am Grodetours, und daß er folglich noch ſtärkere Rippen hat. Jetzt wird dergleichen auch, von unterſchiedenen Arten, in den Seidenmanufacturen Deutſchlandes gewebet.

Der Gros de Tours wird eben ſo, wie der einfarbige Taffet, gewebet, denn beyde haben einen glatten Grund, und ſind nur darin von einander unterſchieden, daß jener ſchwerer iſt, welches vorzüglich von den vielfachen Einſchußfäden herrührt. Es giebt inſonderheit drey Arten dieſes Zeuges. Der franzöſiſche Gros de Tours iſt $\frac{3}{4}$, oder auch $\frac{7}{8}$ Elle breit, und jedes Stück 50 Ellen lang. Er ſteht im Rieth des Blattes 900 Fäden hoch; in jedem einzelen Rieth ſind 4 doppelte Fäden; folglich hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden, die mit 45 Gängen, jeder Gang zu 80 doppelten Fäden geſchoren werden. Bey dem Scheren werden jederzeit 2 Fäden zugleich eingeleſen, welche aber hier nur ſo viel, als bey den übrigen Zeugarten ein einzeler Faden, gelten, und auch nur durch ein einziges Auge einer Kammlitze paſſiret werden. Kurz, dieſer doppelte Faden vertritt die Stelle eines einzelen, und ſchon hiedurch erhält der Gros de Tours ſeine Stärke und Schwere. Dieſe Stärke wird aber noch dadurch vermehrt, daß jedesmal 4 bis 6 Fäden zugleich eingeſchoſſen werden, nachdem der Gros de

Tours ſchwer ſeyn ſoll. Die zweyte Art heißt holländiſcher Gros de Tours. Dieſer hat ein beſſeres und feineres Anſehen, als der franzöſiſche. Er iſt $\frac{3}{4}$ Elle breit, und ſteht entweder gleichfalls 900, oder auch 1000, im Rieth. Im Rohr des Riethes ſind 8 einzele Fäden, d. i. zwiſchen 2 und 2 Riethen des Blattes werden jederzeit 8 einzele Fäden einpaſſirt. Steht er 1000 im Rieth, ſo wird er mit 50 Gängen geſchoren, jeden Gang zu 160 einzele Fäden gerechnet, und die Kette erhält überhaupt 8000 einzele Fäden. Bey dem Scheren wird nicht, wie bey dem franzöſiſchen ein Doppelfaden eingeleſen, ſondern jedesmal nur ein einziger, und eben dieſer wird auch nur durch jedes Auge einer Kammlitze durchpaſſirt. Dagegen hat jeder Kamm zum holländiſchen Gros de Tours noch einmal ſo viel Litzen, als zum franzöſiſchen, wenn nämlich beyde Arten 900 im Rieth des Blattes ſtehen. Mithin entſteht die Schwere des holländiſchen Gros de Tours dadurch, daß nicht nur viele Fäden dicht neben einander zu liegen kommen, ſondern daß auch 4 bis 6 Fäden zugleich eingeſchoſſen werden. Endlich giebt es drittens noch eine Art, die man gerippten Gros de Tours, oder auch Terzenelle (Terzinell) nennt. Dieſer Zeug iſt nur $\frac{9}{16}$ breit, und ſoll billig 720 im Rieth ſtehen, erhält aber insgemein nur 700. Im Rohr ſind 4 doppelte Fäden; und er hat alſo überhaupt in der ganzen Kette 2800 doppelte, oder 5600 einfache Fäden, die mit 40 Rollen zu 70 Gängen geſchoren werden. Hieraus erhellet, daß bey dem Scheren allemal 2 Fäden zugleich eingeleſen werden, wie bey dem franzöſiſchen Gros de Tours. Der vorzüglichſte Unterſchied dieſes Gros de Tours von den übrigen Arten beſteht darin, daß abwechſelnd mit Fäden von verſchiedener Dicke eingeſchoſſen wird, wodurch das Gerippte entſteht. Daher webet man ihn mit 2 Schützen, wovon die eine einen ſechs= die andere aber einen zweyfa-

chen Faden einſchießt. Insgemein ſchießt der Seidenwirker einmal mit dem ſechsfachen, und hierauf zweymal mit dem doppelten ein, wodurch die Rippen entſtehen; doch kann man auch noch auf verſchiedene andere Arten mit dem ſtarken und ſchwachen Faden abwechſeln. Wenn der Weber drey Schüſſe mit dem feinen, und alsdann erſt einen Schuß mit dem dicken Faden thut, ſo fallen alsdann die Rippen nicht allein beſſer in das Auge, ſondern es bilden ſich auch, der Breite nach, Streifen, welche dieſem Zeuge ein ſehr ſchönes Anſehen geben.

Man kann auch den Gros de Tours, ſo wie den Taffet, changirt weben. In dieſer Abſicht nimmt man Seide von einer Farbe zur Kette, und von einer andern Farbe zum Einſchlag, welches denn, zumal wenn die abwechſelnden Farben gut gewählet worden, dem Zeuge ein ſehr ſchönes ſpielendes Anſehen giebt.

Hallens Werkſtäte der heut. Künſte, 2. Band, S. 42, f.
Jacobſons Schauplatz der Zeugmanufact. in Deutſchl. 3. Band, S. 298, fgg.
Sprengels Handw. und Künſte, 14. Samml. S. 445, fgg.

Der gezogene oder geblümte Gros de Tours, welcher auch den Namen Peruvienne oder Pruſſienne führt, wird auf einem Kegelſtuhl, der ſtatt des Harniſches Kämme hat, gewebet. Er iſt auf beyden Seiten rechts, und insgemein nur 2½ Viertelelle breit, ob er gleich billig $\frac{13}{16}$ Elle zur Breite haben ſollte. Im Rieth ſteht er 700 bis 900, und im Rohr ſind 4 doppelte Fäden, es ſey denn, daß der Fabrikant, zur Erſparung der Koſten, ſtatt eines doppelten, einen einfachen Faden wechſelsweiſe anbringt. Steht der Zeug 900 im Rieth, und ſind 4 doppelte Fäden im Rohr, ſo hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden. Gemeiniglich hat die Kette zweyerley Farben, ſo daß z. B. allemal ein Faden grün, der andere ſchwarz iſt; mithin iſt alsdann die eine Hälfte der Kette oder das eine Fach grün, das andere aber ſchwarz,

und der Zeug changirt nicht nur im Grunde, ſondern jede Figur iſt auch auf einer Seite des Zeuges grün, auf der andern aber ſchwarz. Denn dieſer Gros de Tours iſt, wie geſagt, auf beyden Seiten rechts. Der Einſchlag iſt zwey- bis dreyfach, und kann von einer dritten Farbe ſeyn.

Die Verfertigung dieſes Zeuges, findet man von Jacobsſon, a. ang. O. S. 404—435, und von Sprengel, a. ang. O. S. 479—498, umſtändlich beſchrieben.

Man hat auch halbſeidenen Gros de Tours, welcher nach Art der Fußarbeit faſſoniert gewebet wird, und deſſen Einſchlag aus einem ſeidenen und zwey baumwollenen Faden beſteht.

Groſchen, L. Groſſus, Fr. Gros. 1. Eine ehemalige Benenennung einer jeden dickern Münze, zum Unterſchiede von den Bracteaten oder Blechmünzen; daher auch die Thaler ehedem Groſchen genannt wurden. In dieſer Bedeutung iſt es veraltet, außer daß es noch zuweilen in den Zuſammenſetzungen Gnadengroſchen, Schaugroſchen u. ſ. f. in derſelben vorkömmt.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, ein Name einer mehrentheils aus Silber geſchlagenen Münze, welche in Deutſchland der 24te Theil eines Thalers iſt, 4 Dreyer oder 12 Pfennige hält, (nach franzöſiſchem Gelde 3 Sols gilt,) und in Schleſien und einigen andern Gegenden auch ein guter Groſchen heißt, zum Unterſchiede von den Kaiſer- Marien- oder Silbergroſchen, welche eine etwas kleinere Münzart ſind, und in denjenigen Gegenden, wo ſie gelten, auch nur Groſchen ſchlechthin genannt werden. Ein ſolcher guter Groſchen hält in Schleſien $1\frac{1}{4}$ Silber- oder Kaiſergroſchen, 5 Gröſchel, 15 Denare oder ſchleſiſche Pfennige, d. i. 12 meißniſche Pfennige. Ein ſchleſiſcher oder ſo genannter weißer Groſchen gilt 2 Kreuzer, deren 45 auf einen Reichsthaler

thaler gehen. In Baiern, wo man bey Grundzinſen noch nach ſchwarzer Münze oder Kupfermünze rechnet, hält ein Groſchen ſchwarzer Münze, 3 regensburger Pfennige, d. i. $7\frac{1}{2}$ Pfennige, oder $2\frac{1}{3}$ Kreuzer weißer Münze. In Polen und Preußen iſt ein Groſchen gleichfalls eine Kupfermünze, und ungefähr ſo viel wie ein Gröſchel in Schleſien. Ein Groſchen Polniſch, gilt in Danzig $2\frac{2}{5}$ meißn. Pfennige; ein Groſchen preußiſch Courant, in Königsberg 3 meißn. Pfennige; ein Groſchen Polniſch in Kupfer, in Großpolen $1\frac{1}{3}$, ſeit 1766 aber $1\frac{3}{5}$ meißn. Pfennige. Ein Groſchen Preußiſch, ſo 2 polniſche Groſchen hält, iſt eine Rechnungsmünze in Kleinpolen, wo ſie ſonſt $2\frac{2}{3}$, ſeit 1766 aber $3\frac{1}{5}$ meißn. Pfennige gilt. Der venetianiſche Groſchen, Groſſello, gilt ungefähr 2 franz. Sols und 6 Deniers, oder eben ſo viel als ein Kaiſer-, böhmiſcher oder Silbergroſchen. Ein Karagroſchen heißt bey den Türken ein Speciesthaler. Ein türkiſcher Groſchen, oder Groch, thut 3 gute Groſchen, und machen alſo 8 türkiſche Groſchen einen Reichsthaler aus.

Das Wort Groſchenſtück iſt nur in den Zuſammenſetzungen Zweygroſchenſtück, Viergroſchenſtück, Sechsgroſchenſtück, Achtgroſchenſtück, Zwölfgroſchenſtück, üblich, Münzen zu bezeichnen, welche 2, 4, 6, 8 oder 12 Groſchen gelten, und auch Zwölftel, Sechſtel, Viertel und Drittel, nämlich eines Thalers, genannt werden. Im Oberdeutſchen iſt dafür Groſchner üblich.

Das Wort Groſchen kömmt von dem lateiniſchen, aber doch den alten römiſchen Schriftſtellern ſelbſt ungebräuchlichen, Worte groſſus her, welches ſo viel, als craſſus, dick, iſt, wie es in dieſem Verſtande die lateiniſchen Kirchenſcribenten vom vierten Jahrhundert her gebraucht haben. Und ſo hat man ein Stück Dickmünze, gegen die Blech- und Hohlmünzen, anſtatt einen Craſſum, einen Dickpfennig, einen Groſſum, und

endlich in deutſcher Mundart einen **Groſſen**, wie noch einige niederſächſiſche Bauern dieſe Ausſprache haben, oder Groſchen genannt. Hr. Prof. **Köhler** und andere, leiten dieſe Benennung von dem italiäniſchen Worte Groſſo, welches von dem lat. craſſus herkömmt, ab. Da nun die italiäniſche Sprache ihren Urſprung aus der lateiniſchen hat, und eine Abartung von derſelben iſt, ſo kommen beyderley Herleitungen auf eins hinaus. In Goslar hat man von dem Worte craſſus, das c, nur daß es in k verwandelt iſt, an ſtatt des g in Groſſus behalten, und ein ſolches Stück Münze einen **Kroſſen** genannt. **Groſchen** heißt alſo überhaupt eine dicke Münze, ſie möge von Gold oder Silber ſeyn, immaßen in den alten Münznachrichten der **Thaler- Gulden- und Goldgroſchen** gedacht wird; und in einem Diploma Kaiſer **Friedrich** II. vom Jahr 1232, werden **Heinrich dem Aeltern** und **Heinrich dem Jüngern**, Herren und Advocaten von Plauen, goldene Groſchen zu ſchlagen erlaubt.

Da die dünnen **Hohl- oder Blechmünzen** im Handel und Wandel ganz unbequem waren, die **Schillinge** auch von ungleichem Werthe gemünzet wurden, als welche beyde Arten von dünnen und dicken Münzen vormals ganz allein in Deutſchland üblich waren, imgleichen das Silber ſich durch die reichergiebigen Bergwerke überall vermehrte, ſo fing König **Wenzel** II. in Böhmen, im J. 1296, an, durch Veranlaſſung einiger Künſtler, die er von Florenz, einer damals im Münzweſen berühmten Stadt, hatte kommen laſſen, eine Art Schillinge, oder auf zwey Seiten geſtämpelter dicker Pfennige zu ſchlagen, die man eben von ihrer ſonſt ungewöhnlichen, jedoch nach einem gewiſſen Gewicht oder Münzfuß eingerichteten Größe, mit dem neuen Namen der **Groſchen** benennet. **Fig.** 1072. Auf der einen Seite ſteht die böhmiſche königliche Krone, mit doppelter Umſchrift; die innere: WENCEZLAUS SECUNDUS; die äußere: DEI GRATIA REX BOEMIE; und auf der andern, der böhmiſche gekrönte Löwe, mit gedoppeltem Schwanze, und der Umſchrift; GROSSI PRAGENSES. Sie hießen **prager Groſchen**, weil ſie in Prag geſchlagen wurden, waren von funfzehnlöthigem Silber, und ein Stück wog etwas über $\frac{1}{4}$ Loth; 60 Stück derſelben, jedes Loth à 1 Kaiſergulden gerechnet, machten nach unſerm jezigen Gelde 13 Fl. $37\frac{1}{2}$ Kr. auf die rauhe Mark aber gingen ihrer $63\frac{1}{2}$ Stück. Dieſe Groſchen ſind ſelten unbeſchnitten zu haben, indem gemeiniglich die äußere Umſchrift daran fehlt. Das Gepräge, wie es hier ausſieht, iſt auf allen folgenden Gro-

Groſchen, bis auf Kaiſer Ferdinand I. beybehalten, und nur der Name der Könige geändert worden. Tilemann Frieſe, in ſeinem Münzſpiegel, macht die Groſchen weit jünger, und leitet ſie von den franzöſiſchen Turonis oder Tornoſen, (welche zu Tours im Orleaniſchen, inſonderheit unter Philipp IV. oder dem Schönen, welcher im J. 1285. zur Regierung kam, gepräget worden,) her, indem man in Frankreich die Mark Silber in 8 Unzen, die Unze in 8 Groſchen, und die Groſchen in 3 Pfennige theilte, daß die Unze alſo 24 Pfennige gehalten. Allein, die prager Groſchen ſind weit älter, als König Carl I. in Böhmen, und der vierte dieſes Namens unter den römiſchen Kaiſern, der alles ſo gern nach franzöſiſcher Manier gethan. Dewerdeck geht noch weiter, und behauptet, in ſeiner Silesia numismatica, S. 110, daß ſchon vor Wenzel II. in Böhmen, ſeine ſchleſiſchen Herzoge Brazislaus und Bolislaus hätten Groſchen ſchlagen laſſen; es fehlt aber den Münzen dieſer Herzoge, die er für Groſchen hält, ſo wohl der Name, als das Gewicht, ſo man an den prager Groſchen bemerkt.

Weil man nun dieſe Stücke Geldes ſehr bequem fand, ſo ließen des Königs Wenzel II. Nachfolger, K. Johann I. Carl I. und Wenzel III. dergleichen in ſehr großer Menge prägen, jedoch alſo, daß ſie ſolche immer geringer an Silber machten, als: K. Johann von vierzehnlöthigem Silber, daß 60 Stück nur 13 Fl. 18 Kr. und 3 Pf. an feinem Silber betrugen; Carl I. von zehnlöthigem Silber, daß 78 Stück auf die rauhe Mark kamen, und 60 Stück 7 Fl. 42 Kr. 1 Pf. an feinem Silber hatten. Unter K. Wenzel III. kam es gar auf neunlöthiges Silber, und 60 Stück galten 7 Fl. 15 Kr. daher ſie auch in Meißen gänzlich verboten wurden. Es geſchah auch, daß man mit eben dem Groſchenſtämpel Münzen von ſehr großer Dicke prägete, dergleichen der prager Groſchen vom König Carl I. der $\frac{1}{8}$ Zoll dick iſt, und an Gewichte $5\frac{1}{16}$ Loth hält, und den man in Köhlers Münzbeluſtig. 2. Th. S. 233, abgebildet findet. Desgleichen iſt der Groſchen von den beyden Königen Wladislaus und Ludwig wohl viermal dicker, als ein anderer Groſchen von gleichem Gepräge.

Nachdem die Groſchen in Böhmen aufgekommen, waren die benachbarten Markgrafen zu Meißen und Landgrafen zu Thüringen die erſten, welche dieſelben aus dem Silber, ſo ſie aus den damals in reicher Ausbeute ſtehenden Bergwerken zu

Freyberg, Schneeberg, Schreckenberg oder Annaberg bekamen, in ſo groſſer Menge münzen lieſſen, daß man ſehr vielerley Arten davon hat, die auch mancherley Namen bekommen haben. Die bekannteſten davon ſind folgende:

Bartgroſchen. Dieſe haben den Namen von dem auf der einen Seite ſtehenden meißniſchen Helm, deſſen Zierrath ein Mannskopf mit einem Barte, ſpitzigen Hute und Pfauenwedel iſt. Es haben ſolche die beyden Brüder und Markgrafen zu Meißen, Churf. **Friederich** der II. und Sanftmüthige, und Landgr. **Wilhelm** in Thüringen, im J. 1444 ſchlagen laſſen. Die Hauptſeite enthält ein Kreuz, in deſſen Mitte ein Schild mit dem thüringiſchen Löwen iſt. In dem Rande ſteht der landsbergiſche Schild, und der Titel: F. oder W. DEI. GRACIA. TURINGE. LANG. Die andere Seite iſt mit gedachtem meißniſchen Helm bezeichnet, und der Umſchrift: GROSSUS. MARCH. MISNENSIS. Churf. **Friedrich's** Groſchen ſind von achtlöthigem Silber, und gehen deren 80 Stück auf die Mark, und 20 Stück jedes à 9 Pfenn. auf einen römiſchen Gulden. Landgr. **Wilhelm's** Groſchen aber ſind von zwölflöthigem Silber, und gehen deren 120 Stück auf die Mark.

Bauergroſchen, ſind zu Goslar von dreyzehnlöthigem Silber auf 12 Pfenn. gemünzt worden, auf deren einen Seite ein Adler, auf der andern zwey Heilige ſtehen, welche eher Bauern ähnlich ſehen; daher ſie auch den Namen bekommen haben.

Breite Groſchen, ſind von Markgraf **Friderich** mit dem gebiſſenen Backen zuerſt im J. 1315. von feinem Silber, zu 60 Stück aus der Mark, geſchlagen worden. Es wird ihrer unter dem Namen der latorum denariorum und breiter Groſchen in Diplomaten von 1344, 47 und 50 gedacht. Die beyden folgenden **Frideriche**, Markgrafen zu Meißen, der Strenge und Streitbare, haben damit continuirt. Von dem Münzorte Groſſenſchirma heißen ſie auch Schirmer Groſchen.

Engelgroſchen, haben ihren Namen von dem auf der einen Seite ſtehenden und den Wappenſchild mit beyden Händen haltenden Engelbilde bekommen. Die älteſten ſind von 1498. Sie heißen auch Schreckenberger, von der reichen Silbergrube Schreckenberg, die hernach St. Anneberg im meißniſchen Erzgebirge genannt worden; und **Mühlſteine**, weil

weil ſie anfänglich neben der neuen Mühle unter St. Anneberg gemünzet wurden. Sie wurden aus vierzehnlöthigem Silber, und auf den wahren Werth der allererſten Groſchen gemünzet, um die Bezahlung der aus ſolchen wichtigen Groſchen beſtehenden Gefälle damit zu thun; daher auch einer auf 3 alte Fürſtengroſchen, 7 Stück auf einen rheiniſchen Goldgulden von 2 Loth; und 56 Stück auf die Mark gegangen. Dieſen Werth behielten ſie bis auf Churfürſt Auguſt zu Sachſen, welcher im J. 1558. ihren Preis auf $3\frac{1}{2}$ Groſchen ſetzte, daß alſo nur 6 Stück auf einen Gulden, und $46\frac{1}{2}$ auf die Mark von 14 Loth 8 Grän feinen Silbers gingen. Zu der Kipper- und Wipperzeit, im J. 1623. wurden viele Engelgroſchen auf 4 leichte Groſchen geſchlagen, die nach der Abwürdigung nur 6 Pfennige galten. Es giebt churfürſtl. und herzogl. ſächſiſche Engelgroſchen. Der Churf. zu Sachſen, **Johann Friderich**, ließ **doppelte Engelgroſchen** ſchlagen, welche nach dem erhöheten rhein. Gulden 7 Groſchen galten. Siehe auch Th. XI, S. 12, f.

Fürſtengroſchen, ſiehe Th. XV, S. 456.

Hohlgroſchen, waren diejenigen, welche die beyden Brüder Churfürſt **Ernſt** und Herzog **Albrecht**, im J. 1464, von $7\frac{1}{2}$ 4 Gr. feinem Silber, 88 Stück auf die Mark, jedes à 12 Pfenn., ſchlagen ließen. Sie werden daher auch **gute Groſchen, Silbergroſchen, alte Fürſtengroſchen** und **Zinsgroſchen** genannt.

Horngroſchen, wurden die vorhergehenden Groſchen auch von den zu beyden Seiten befindlichen Helmzierden, welches zwey oben zuſammen gebogene Hörner ſind, genannt.

Judengroſchen, Judenhüte, Judenköpfe, nannte man auch die oben beſchriebenen Bartgroſchen, weil der gemeine Mann die auf dem Groſchen befindlichen Helmzierrathe für einen Judenkopf anſah.

Kleine Groſchen, ſchmale Groſchen, ſchmales Geld, wurden ſowohl in Böhmen von K. **Wenzel** II. als Markgraf Friderico Admorſo, in Meißen, geſchlagen. Sie haben auf dem Revers die Umſchrift, PARVI PRAGENSES; PARVI MISNENSES. Zwölf Stück galten einen Groſchen. Churfürſt **Friederich der Gütige** und Herzog **Wilhelm** haben im J. 1444. auch **kleine Groſchen** münzen laſſen, und zwar 100 Stück auf die Mark, und 3 Loth ins Feine. Deren drey haben einen Wilhelmer gegolten, und alſo 60 Stück 20 Wilhelmer; daher kamen von ihnen die alten meißniſchen Schocke her, und hießen auch Schockgroſchen.

Kreuzgroſchen, kommen von Churf. **Friderich** II. und haben über dem großen Löwenſchilde ein einzeln Kreuzchen. Man hat auch halbe **Kreuzgroſchen**.

Kronengroſchen, ſind von den Markgrafen in Meißen und Landgrafen in Heſſen geſchlagen worden, und haben den Namen daher, weil der Wappenſchild auf allen vier Enden mit Kronen auf dem Avers beſetzt iſt, im Revers auch den großen Wappenſchild eine Krone bedeckt.

Mittelgroſchen, führen den Namen von einem M. welches bey der Umſchrift des Reverſes ſteht: M. GROSSUS, MARCH. MISNENSIS. Sie galten 11 neue Pfennige, und kamen von dem Churf. zu Sachſen, Friderico Placido, her. Es wird ihrer in einer dresdniſchen Münzordnung vom J. 1482 gedacht. Was aber gedachtes M. eigentlich bedeuten ſoll, iſt noch unbekannt.

Mühlſteine, ſiehe oben, S. 120.

Muthgroſchen, ſiehe unten **Schneeberger Groſchen**.

Prager Groſchen, wurden alle alte böhmiſche Groſchen genannt, weil Prag die einzige Münzſtadt in Böhmen war.

Reichsgroſchen, heißen diejenigen, die nicht nach dem Landes- ſondern nach dem Reichsfuß von 1559. geſchlagen ſind, deren 21 Stück 60 Kreutzer gelten, und 108½ Stück auf die cölniſche Mark gehen, und 8 Loth fein halten.

Schildgroſchen, führen auf dem Revers den meißniſchen Löwen, bey welchem zwiſchen den Vorder- und Hinterpfoten der landsbergiſche Schild mit den 3 Balken ſteht. Es hatten ſie Churf. **Friderich** II. und ſeine zween Brüder, Sigismund und **Wilhelm**, im J. 1436 ſchlagen laſſen. Sie halten beynahe achtlöthiges Silber, und gehen 91 Stück auf die Mark.

Schirmer Groſchen, ſiehe oben breite Groſchen.

Schneeberger Groſchen, wurden von **Ernſt Wilhelm** und **Albrecht**, den Churfürſten und Herzogen zu Sachſen, 1471. aus der ſchneeberger Silbergrube gemünzet, von funfzehn- bis ſechszehnlöthigem Silber, daher ſie 15 und endlich 18 Pfennige gegolten. Es gingen ihrer 160 Stück auf die Mark, und 20 Stück auf einen rhein. Gulden von 2 Loth. Man nannte ſie auch neue Silbergroſchen. Churfürſt **Friderich** der **Weiſe**, und die Herzoge **Albert**, **Johann** und **Heinrich**, haben vom J. 1496. an, auch aus dem ſchneeberger Silber Groſchen ſchlagen laſſen, deren 21 Stück einen rhein. Gulden von 2 Loth betragen. Die dritte Sorte

der

der Schneeberger ſind die Muthgroſchen, welche darum ſo genannt wurden, weil dergleichen die Handwerksgeſellen bey Anmuthung des Meiſterrechtes in die Handwerkslade bezahlen mußten.

Schreckenberger Groſchen, ſiehe oben, S. 120.

Schwertgroſchen, ſind mit den oben erwähnten Mittelgroſchen einerley, auch gleichen Gehaltes mit den Bartgroſchen. Sie führen den Namen von den über das Kreuz gelegten Churſchwertern, oder dem churſächſiſchen Wappen, welches bey der Umſchrift auf dem Avers derſelben, zum Unterſchiede der Wilhelmer Groſchen, zu ſehen iſt. Man hat ganze und halbe Schwertgroſchen, die Churfürſt Fridericus Placidus im J. 1456. hat zuerſt ſchlagen laſſen.

Silbergroſchen, hießen auch die ſchneeberger Groſchen vom J. 1477, deren jedes Stück 9 neue Pfennige galt.

Spitzgroſchen, wurden auch die ſchneeberger, von dem ſich in einem dreygeſpitzten Umkreiſe darauf befindenden landsbergiſchen Schilde genannt. Es giebt auch halbe Spitzgroſchen.

Thüringer Groſchen, ſind von Friderico Bellicoſo im J. 1380. von zehenlöthigem, und 1390. von neunlöthigem Silber gemünzet worden. Im Revers iſt der thüringiſche Helm zu ſehen, daher ſie dieſen Namen führen. Man hat deren auch viele von deſſen Vaters Bruder, Landgraf Balthaſar in Thüringen.

Wilhelmer oder Wilhelmsgroſchen. Man hat deren dreyerley. Die erſten und alten ſind im J. 1390. zu Freyberg von Wilhelm Coclite, Markgrafen zu Meißen, gemünzet worden; deren 80 haben eine Mark gewogen, und am Werthe 9 Loth Silber und 7 Loth Kupfer gehalten. Die andern Wilhelmer haben den Namen von Markgraf Wilhelm II. oder dem Reichen, der mit ſeinen zwey Brüdern, Friderico Bellicoſo, und Friderico Pacifico, ſolche von 1407. bis 1428. hat ſchlagen laſſen. Sie kamen den erſten thüringer Groſchen am Gehalte ganz gleich, und wurden auch Fürſtengroſchen genannt. Die dritten Wilhelmer kommen von Wilhelm III. oder dem Streitbaren, Landgrafen in Thüringen, der ſolche von 1445. bis 82. ſchlagen ließ.

Zinsgroſchen, wurden die feinen, ſchweren und guten Silbergroſchen genannt, in welchen Zins und Steuer der Landesherrſchaft entrichtet werden mußten. Es ſind dergleichen auf des Churf. Friderich des Weiſen Befehl zu Zwickau,

und

und auf des Herzogs Georg Anordnung zu Salza gemünzet worden.

Der innere Werth (der Gehalt, das Korn, die Feine (der Groſchen, iſt, wie aus Vorſtehendem erhellet, ſehr unterſchieden, weil dieſer und jener Fürſt anfangs gut, hernach aber ſchlecht gemünzet hat. Wollte man nun die Feine eines Groſchen accurat wiſſen, ſo müßte es auf der Capelle geſchehen. Weil aber die alten Groſchen zum Theil ſehr rar ſind, und man froh iſt, wenn man nur ein einziges Stück davon aufgetrieben hat, ſo muß man ſich mit der Probe durch die Nadel oder durch das Streichen behelfen. In den älteſten Zeiten, um das Jahr 1296. wog ein Groſchen $\frac{1}{4}$ Loth oder 1 Quent, nach welcher Art auch im J. 1500. die Schreckenberger ausgemünzet worden, und ſind deren 60 auf eine Mark gegangen, daß alſo 1 Mark und 1 Schock Groſchen einerley geweſen. Auch ſind vorher 60 alte Häller oder jetzige Kreuzer auf 1 Gulden, und 1 Pfund Häller auf 3 Gulden gerechnet worden. Hieraus erhellet, daß die Zahl 60 anfangs ein Schock oder Sexagenam ausgemacht. Als aber hernach die Groſchen bald verringert, bald verbeſſert worden, ſo daß man im J. 1420, 60 geringe Groſchen nur auf 1 Gulden, und nicht 1 Mark gerechnet, und dieſe damals neue 60 Stück ſo viel werth geweſen, als 20 alte: ſo iſt davon die Benennung der alten Schocke hergekommen, wobey man nicht auf die Anzahl, ſondern auf den damaligen Werth der Groſchen geſehen hat. Ob nun gleich jetzt 60 Groſchen ein neues Schock heißen, ſo macht doch dieſe Zahl das alte und rechte Schock aus.

Der äußere Werth iſt auf den meiſten neuen Münzen zu finden, und ſoll, vermöge der Reichsmünzordnung, auf den Thalern, welche den Goldgülden gleich gerechnet ſind, im Reichsapfel ſtehen: 72, nämlich Kreuzer, auf den andern oder Guldenthalern aber

60 Kreu-

60 Kreuzer, auf halben Gulden 30, und ſo fort bis auf einen einzeln Kreuzer. Auf den alten Groſchen aber iſt nicht angezeigt, was ſie gegolten. Wollte man nun deren Werth nach jetzigem Gelde wiſſen, ſo könnte man ihn folgendergeſtalt finden. Weil, vorerwähntermaßen, 1 Schock alte Groſchen und 1 Mark einerley iſt, auf letztere aber 8 Speciesthaler, oder 256 jetziger Zeit gangbare Groſchen gehen: ſo dividire ich diese letztere Zahl mit 60, da ich denn das Product 4 Groſchen bekomme, und bleiben noch 16 Gr. oder 192 Pfenn. übrig. Dieſe abermal mit 60 dividirt, ſo kommen heraus 3⅕ Pfennig. Iſt alſo ein alter Groſchen, wenn er ſein rechtes Schrot und Korn hat, nach jetzigem Gelde 4 Gr. 3⅕ Pf. werth.

Wenn man ſagt, daß ehemals ein Arbeiter nur 1 Groſchen zum Tagelohn bekommen, imgleichen, daß alle zur täglichen Nothdurft gehörige Sachen in ſo wohlfeilem Preiſe geſtanden: ſo hat man dabey zu erwägen, daß ein alter Groſchen auch mehr werth geweſen, als ein jetziger. Oder geſetzt: es wären einem Kirchen- oder Schuldiener in einer von Anno 1400 gefertigten Matrikel, zwey Groſchen für eine gewiſſe Verrichtung ausgemacht, und der Eingepfarrte wollte ſich auf ſeine alte Gerechtigkeit berufen, und nicht mehr als 2 Gr. geben, ſo müßten es entweder alte Groſchen ſeyn, oder wenn er neues Geld zahlen wollte, ſo könnte man mit Recht von ihm fordern, daß er ſeine Arbeit, Getraide und Victualien auch nach dem alten geringen Preis anrechnen, und in jetzt üblicher Münze bezahlt nehmen ſollte.

Neueröffnetes Groſchencabinet, enthält die ſo genannten teutſchen Spruchgroſchen, rußiſche, ſpaniſche und portugieſiſche, franzöſiſche, engliſche, ſchottländiſche, ungariſche, böhmiſche und ſchwediſche, däniſche, polniſche und preußiſche Groſchen, wie auch die ſächſiſchen, meißniſchen, thüringiſchen Dickpfennige und Groſchen, in Kupfer geſtochen, beſchrieben und kürzlich erkläret, nebſt der Benennung, Urſprung, Gehalt, Schwere und Werth der Groſchen. 12 Fächer nebſt 2 Supplementen. Lpz. 1739—1765, 8. 10 A. 9 u. drey Viertel Bog. n. 35 u. einen halben Bog. Kupf.

Mit der Benennung Groſchen werden ſonſt auch gewiſſe Ab- und Ausgaben belegt, als da ſind: Faß-

Gewähr= Gnaden= Hänſel= Häuſel= Hufen= Juden= Mieth= Muth= Quartalgroſchen, u. a. m. davon unter eines jeden abſonderlichen Benennung ein Mehreres vorkömmt.

Groſchen, (Bart=) ⎫
— — (Bauer=) ⎭ ſiehe oben, S. 120.
— — (böhmiſcher) ſiehe Th. VI, S. 62.
— — (breite) ſiehe oben, S. 120.
— — (Dick) ſiehe Th. IX, S. 227.
— — (Engel) ſiehe oben, S. 120.
— — (Faß=) ſiehe Th. XII, S. 276.
— — (Fieber=) ſiehe Th. XIII, S. 321.
— — (Fürſten=) ſiehe oben, S. 121, und 123.
— — (Gewähr=) ſiehe Th. XVIII, S. 84.
— — (Gnaden=) ſiehe Th. XIX, S. 240, f.
— — (Gottes=) ſiehe Th. XIX, S. 593.
— — (Gülden=) ſiehe Gülden und Thaler.
— — (guter) ſiehe oben, S. 116, und 121.
— — (Hänſel=) ⎫
— — (Häuſel=) ⎭ ſiehe in H.
— — (Hohl=) ⎫
— — (Horn=) ⎭ ſiehe oben, S. 121.
— — (Juden=) ſiehe oben, S. 121, und in J.
— — (Kaiſer=) ſiehe oben, S. 116.
— — (Kara=) ſiehe oben, S. 117.
— — (kleine) ſiehe oben, S. 121.
— — (Kreuz=) ⎫
— — (Kronen=) ⎭ ſiehe oben, S. 122.
— — (Marien=) ſiehe oben, S. 116.
— — (Mark=) ſiehe in M.
— — (Mittel=) ſiehe oben, S. 122.
— — (Muth=) ſiehe oben, S. 122, und in M.
— — (polniſcher) ſiehe oben, S. 117.
— — (prager) ſiehe oben, S. 118, und 122,
— — (preußiſcher) ſiehe oben, S. 117.
— — (Reichs=) ſiehe oben, S. 122.

Gro=

Groſchen, (Schild=) } ſiehe oben, S. 122.
— — (Schirmer=) }
— — (ſchleſiſcher) ſiehe oben, S. 116.
— — (ſchmale) ſiehe oben, S. 121.
— — (ſchneeberger) ſiehe oben, S. 122.
— — (ſchreckenberger) } ſiehe oben, S. 123.
— — (Schwert=) }
— — (Silber=) ſiehe oben, S. 116, 121, 122 u. 123.
— — (Spitz=) } ſiehe oben, S. 123.
— — (thüringer) }
— — (türkiſcher) } ſiehe oben, S. 117.
— — (venetianiſcher) }
— — (weißer) ſiehe oben, S. 116.
— — (Wilhelms=) ſiehe oben, S. 123.
— — (Zins=) ſiehe oben, S. 121, und 123.
Groſchen=Stück, } ſiehe oben, S. 117.
Groſchner, }

Groſeille, *Groſeiller*; ſiehe Johannisbeerſtrauch, Stachelbeerſtrauch.

Groſſe, ſiehe das Groß.

Groſſe-beauté, nennt man eine figurirte Art Blonden.

Groſſe-luiſante, eine Art Pflaumen; ſiehe Pflaumen=Baum.

Groſſe-mignonne, die Lackpfirſiche; ſiehe unter Pfirſich=Baum.

Groſſer, eine däniſche Münze, die ein wenig größer als ein Pfennig war, und daher auch den Namen bekommen hat.

Groſſierer, ein Kaufmann, der im Großen handelt; ſiehe Groß=Handel.

Groſſularia, ſiehe Johannisbeerſtrauch, Stachelbeerſtrauch.

Groß (*), mit einem langen o. Dieſes Wort iſt in einer doppelten Hauptbedeutung üblich.

I. Ab=

(*) Bey dem Ottfried groz, bey dem Willeram gruoz, im Niederſ. groot, grant und grandig (Lat. grandis, Fr. grand,) im

I. Abſolute, die Quantität, das Maß der Ausdehnung zu bezeichnen. Der Garten iſt zehen Quadratruthen groß. Wie groß iſt der Acker? Beſonders der Ausdehnung in die Höhe und in die Länge. Wie groß iſt der Berg, das Haus, der Baum? für wie hoch? In dieſer Bedeutung iſt es in der höchſten Staffel am häufigſten in Geſtalt eines Nebenwortes üblich, ſeltener in Geſtalt eines Beywortes. Ein zehen Ellen großer Stein, beſſer, der zehen Ellen groß iſt. Cajus iſt größer als ſein Bruder. Der größte von beyden.

II. Einen beträchtlichen Raum einnehmend, im Gegenſatze deſſen, was klein oder kleiner iſt, wo das Gewöhnliche allemal das Maß iſt, worauf ſich groß und klein beziehen.

1. Eigentlich und in engerer Bedeutung.

(1) Ueberhaupt, ein mehr als gewöhnliches Maß der Ausdehnung habend. Eine große Stadt, ein großes Dorf, ein großes Haus, ein großer Baum, ein großes Feld, ein großer See u. ſ. f. Der Garten iſt nicht groß, aber ſchön. Der große Zeh, im Gegenſatze der kleinern Zehen. Im Großen han-

im Engl. great. Es gehört zu dem Geſchlechte des Lat. craſſus, des mittlern Lat. groſſus, Engl. groſſ, dick. Ohne Zweifel ſtammet es von dem alten grow, wachſen, ab, wohin auch das alte riſe, Engl. riſe, ſteigen, entſpringen, zu gehören ſcheint. Siehe Grün, Raſen, Reiſe, Rieſeln u. ſ. f. Michel und ſtur, waren ehedem, wie in allen europäiſchen Sprachen, ſo auch in der deutſchen üblich, den Begriff dieſes Wortes gleichfalls auszudrucken. Siehe Michel und Stier. In vielen Zuſammenſetzungen, beſonders welche Titel und Würden bezeichnen, bedeutet Groß — ſo viel als in andern Fällen Oberſt — oder General —, die höchſte Würde von einer gewiſſen Art zu bezeichnen.

Die Ausſprache des o iſt, wenn groß am Ende wächſet, in den Mundarten, die hochdeutſche ſelbſt nicht ausgenommen, bald lang, bald kurz, ohne daß man eben einer vor der andern den Vorzug geben könnte. Aber ohne Vermehrung am Ende lautet es faſt durchgehends lang.

handeln, Fr. en gros, im Ganzen, im Gegenſatze der Krämer; ſiehe Groß-Händler.

(2) In engerer Bedeutung. a) Der Ausdehnung in die Länge nach. Große Schritte machen. b) Der Ausdehnung in die Höhe nach. Ein großer, d. i. hoher Baum. Das Waſſer wird groß, ſchwillt der Höhe nach an. Ein großer Menſch.

2. Figürlich.

(1) Erwachſenen. Kleine Kinder werden auch groß. Sein größerer (älterer) Bruder. Hühnervieh groß ziehen. Die Großen, die Erwachſenen, im Gegenſatze der Kleinen.

(2) Der Zahl, der Menge nach, aus vielen Theilen oder Individuis beſtehend. Eine große Anzahl, Menge. Ein großes Gaſtmahl anſtellen, welches aus vielen Perſonen beſteht. Ein großes, zahlreiches, Gefolge haben. Der große, größere oder äußere Rath, der aus mehrern Perſonen beſteht, im Gegenſatze des kleinen, kleinern, engern oder innern Rathes. Der große Haufe, der Pöbel, das gemeine Volk, weil daſſelbe den zahlreichſten Theil in einem Staate ausmacht. Ein großer Vorrath von Kugeln, Obſt, Waaren u. ſ. f. Großen Theils. oder, ob gleich nicht ſo richtig, großentheils, größtentheils, oder größtentheils, einem großen, oder dem größten Theile nach, werden als Nebenwörter gebraucht. Ich habe es großen Theils ſchon geſagt. Das rührt größten Theils daher u. ſ. f. Groß Geld und Gut aufwenden, vieles. Ein Großes, bey einigen für vieles Geld; es hat mich ein Großes gekoſtet, ich wollte nicht ein Großes nehmen, u. ſ. f. Ein großes Hundert, im gem. Leben, eine Zahl von 120, ein großes Tauſend, eine Zahl von 1200, welche Wörter von einigen irrig zuſammen gezogen werden, ein Großhundert, Großtauſend. Dieſe Benennung iſt ein Ueberbleibſel der alten Art, anſtatt zehen, bis auf

zwölf zu zählen, welche ſich bey mehrern mitternächtigen Völkern findet.

(3) Der Qualität nach, viele Grade der innern Stärke habend. Ein großes Geſchrey erheben. In eine große Freude, in einen großen Zorn gerathen. Große Schmerzen empfinden. Seinen Schaden, ſeinen Schmerzen größer machen (vorſtellen) als er iſt. In dem größten Anſehen ſtehen. Große Kälte empfinden. Die Hitze iſt eben nicht ſo groß. Eine größere oder geringere Aehnlichkeit. Dir ſteht ſteht ein großes Glück, ein großes Unglück bevor. Großen Hunger, großen Durſt empfinden. Er iſt ein großer Spieler, ein großer Trinker, ein großer Lügner, ein großer Böſewicht, ein großer Gelehrter, ein großer Tonkünſtler u. ſ. f. beſitzt in dieſen Beſchäftigungen ſehr viele und ausgebreitete Fertigkeiten. Ein großer Mann, der in ſeinem Fache viele und ſeltene Fähigkeiten beſitzt.

So zahlreich die Fälle ſind, in welchen groß in dieſer Bedeutung gebraucht wird, ſo ſind ſie doch nicht ohne Einſchränkung. Man ſagt z. B. nicht ein großer Geruch, ein großer Geſchmack, ein großer Schall, ob man gleich ganz richtig ein großes Licht, ein großes Getöſe, ein großer Schmerz ſagt. Allein da, wo bloß der Eigenſinn des Gebrauches herrſchet, ſind Regeln unmöglich. Eben dieſes gilt auch von den meiſten der vorigen Bedeutungen.

(4) Der Wichtigkeit, d. i. ſowohl der Menge als Beſchaffenheit der Folgen nach, ohne doch die vorhergehende innere Größe davon auszuſchließen. Große Leidenſchaften, große Laſter, große Tugenden, deren Wirkungen und Folgen ſich auf viele Perſonen erſtrecken. Ein großer Verſtand, der den Zuſammenhang zwiſchen vielen Dingen mit großer Deutlichkeit einſieht. Große Thaten thun. Das hat etwas Großes zu bedeuten. Wer im Kleinen nicht treu iſt, iſt es im Großen noch weniger.

(5) Dem

(5) Dem Vorzuge vor der Menge nach. a) Dem äuſſern Vorzuge, dem Stande; der Würde nach. In Oeſtreich bekömmt die älteſte Erzherzogin, auch wenn ſie noch in der Wiege liegt, den Titel große Frau. Eben dieſen Titel bekömmt auch die ruſſiſche Kaiſerin. Perſonen, welche die erſten Stellen des Staates entweder in der Regierung, oder zunächſt um den Fürſten bekleiden, werden große Männer oder Große genannt. Die Großen dieſer Welt, ein großer Herr. Die große Welt, vornehme Perſonen. b) Den innern Vorzügen, den innern großen und erhabenen Eigenſchaften nach. Groß denken, edel, ſich durch ſeine Art zu denken von der gemeinen und gewöhnlichen unterſcheiden, beſonders im guten Verſtande. Eine groſſe Seele, welche ſich durch Standhaftigkeit, Großmuth, erhabene Geſinnung u. ſ. f. von vielen andern unterſcheidet. Ein großer Mann, der ſich durch vorzügliche Fähigkeiten oder Verdienſte von ſeinen Zeitgenoſſen unterſcheidet. Wenn ein großer Mann fällt, ſo iſt er auch im Falle groß. c) Sich mit etwas groß machen, damit groß thun, im g. L. ſich damit einen ungegründeten Vorzug beyzulegen ſuchen. Groß thun, ſich durch Worte oder Handlungen Vorzüge beylegen, die man nicht beſitzt.

Groß, (das) Niederſ. ein Größ oder Grötchen, Fr. Grosse, im Handel und Wandel, eine Zahl von 12 Dutzend, oder 144 Stück. Ein Groß Pfeifen, zwölf Dutzend Pfeifen. Ein halbes Groß, 6 Dutzend, oder 72 Stück.

Auf ſolche Art werden von den Groſſirern, Manufacturiſten, und Handwerksleuten, viele Waaren verkaufet, unter andern die ſeidenen und zwirnenen Neſteln oder Senkel, die Knöpfe von Seide, Wolle, Zwirn, Pferde- und andern Haaren, die Tiſchmeſſer, die Federn zu allerhand Getraiden, die Leinwand- und Schneiderſcheeren, die Feilen von allerhand Sorten, die Schreibzeuge und ledernen Beſtecke, die kupfernen, meſſingenen und eiſernen Fingerhüte, die Kämme von Buchsbaum und anderm

Holze, oder auch von Horn, die alaunirten Kalbfelle für die Buchbinder, wie auch die weiß gegärbten Ziegen- Schaf- und Lammsfelle, u. a. m.

Groß-achtbar, ein großen Theils veralteter Titel, für hoch zu ſchätzend, ſo nur noch in den Kanzelleyen in einigen hergebrachten Fällen üblich iſt.

Groß-Admiral, in einigen Ländern, ein Titel des oberſten Admirales, der das oberſte Commando über eine Flotte hat. In den Niederlanden iſt dafür der Titel Admiral-General, oder General-Admiral üblich.

Groß-Aeltern, ein Collectivum, den Großvater und die Großmutter zu bezeichnen.

Groß-Aente, ein Name der gemeinen wilden Aente; zum Unterſchiede von der Mittelänte, und kleinen oder Kriechante.

Groß-athemig, wenn ein Pferd alſo genannt wird, ſiehe Th. XIV, S. 47.

Groß-Bänker, an einigen Orten, ein Bankmeiſter, welcher das Recht hat, ſeine Waare in einer großen Bank, d. i. öffentlichen Bude, zu verkaufen. Beſonders ein Bäcker dieſer Art. Zum Unterſchiede von einem Kleinbänker.

Groß-Baſe, Groß-Muhme, die Schweſter des Großvaters oder der Großmutter.

Groß-Bauer, in einigen Gegenden, ein vollſtändiger Bauer, ein Pferdner oder Pferdebauer; zum Unterſchiede von einem Kleinbauern oder Hinterſaſſen.

Groß-Binder, eine Art Faßbinder, welche nur große Gefäße verfertigen, und auch Küfner, Küfer heißen, zum Unterſchiede von den Kleinbindern. Siehe Th. VI, S. 89.

Groß-Blech, auf den Blechhämmern, eine Art ſtarkes Bleches, welches zu Pontons gebraucht, und auch großes Kreuzblech genannt wird.

Groß-Ding, eine in Breslau übliche Benennung des ordentlichen Stadtgerichtes; zum Unterſchiede von dem Kleindinge.

Groß-Enke, in einigen Gegenden, ein Name des erſten und vornehmſten Enken oder Pferdeknechtes, der auch der Großknecht, der Oberenke genannt wird; zum Unterſchiede von dem Mittelenken und Klein- oder Unterenken. Siehe Enke, Th. XI, S. 30, und Groß-Knecht

Groß-Enkel, (der) die Groß-Enkelin, des Enkels oder der Enkelinkinder, Perſonen in Beziehung auf den Aeltervater. So waren Jacobs Söhne Großenkel Abrahams.

Groß-Falk, in einigen Gegenden, eine Benennung des Sackerfalken, Falco ſacer *Klein.* ſiehe Th. XII. S. 130.

Groß-Fränkiſch, eine Art Weinſtöcke; ſiehe unter Weinſtock.

Groß-Fürſt, (der) die Groß-Fürſtin, eine Würde, welche eigentlich einen ſouveränen Fürſten bedeutet, welcher mehrere Fürſten unter ſich hat. So nannten ſich die Czaren oder Kaiſer von Rußland ehedem Groß-Fürſten von Rußland. König Caſimir von Polen ſchrieb ſich 1457 einen Großfürſten in Lithauen, in Reußen und Preußen. In den neuern Zeiten iſt in Rußland dem Thronfolger der Titel eines Großfürſten beygeleget worden.

Daher das Großfürſtenthum, ein Land, deſſen Beherrſcher ein Großfürſt iſt.

Groß-Garn, bey den Fiſchern einiger Gegenden, z. B. am Rheine, ein großes Wurfgarn, welches tauſend Bleykugeln hat. Siehe Th. XIII, S. 627.

Groß-günſtig, hochgeneigt, ein großen Theils veralteter Titel, welchen man an einigen Orten noch ſolchen Perſonen giebt, welche die nächſten nach denen ſind, die man gnädig nennet. Manche Schriftſteller pflegen in den Vorreden ihre Leſer noch mit einem großgünſtiger Leſer anzureden.

Groß-Händler, ſiehe den folgenden Artikel.

Groß=Handel, der Handel oder die Handlung ins Große, oder im Großen, Fr. Commerce en gros; daher Groß=händler, oder Groſſirer, Ital. Groſſiero, Fr. Commerçant, Marchand en gros, Marchand-Groſſier, Marchand en Magazin, im mittlern Lat. Magnarius, ein Kaufmann, der nur im Großen (en gros) handelt; ein Kaufmann, welcher Waaren in ganzen Stücken, Centnern, oder andern, nach Verſchiedenheit der Waaren ebenfalls verſchiedenen großen Partien oder Quantitäten ein= und wieder verkauft, den Krämern aber des Ausſchneiden bey Ellen, und das Auswägen bey Pfunden, Lothen ꝛc. überläßt. Es finden ſich ſolche meiſten Theils in großen Städten, wo viele Capitaliſten anzutreffen ſind, die nur bey verſchloſſenen Gewölben handeln, und außer den Meſſen keinen öffentlichen Kram, Laden oder Bude, haben, zum Theil dabey Verleger und Manufacturiers ſind, oder ſolche Waaren in Commiſſion bekommen, welche ſie nicht bey Kleinigkeiten (en détail) ausſchneiden oder auswägen dürfen, es wäre denn, daß ſie ſolches für ihre eigene Rechnung thun wollten. Ihr Handel iſt viel wichtiger, weitläuftiger, und rühmlicher als der Handel im Kleinen, oder der Handel des Handkaufes. Denn dieſer letztere iſt allerley Arten der Leute, ſowohl Hohen als Niedrigen, unterworfen, und größten Theils in der Mauer der Stadt, wo die Krämer wohnen, welche dieſes Gewerbe treiben, eingeſchloſſen. Mit dem Handel im Ganzen hingegen hat es eine andere Bewandtniß. Denn, 1) die Groſſirer haben es eigentlich mit zweyerley Leuten zu thun, nämlich mit den Fabrikanten, Manufacturiers, Handwerkern, und andern Lieferanten, denen ſie befehlen; und mit den Kaufleuten des Handkaufes, oder den Krämern, denen ſie die von jenen erhaltenen Waaren bey ganzen Stücken, Kiſten, Fäſſern, Centnern ꝛc. verkaufen. 2) Der Handel im Ganzen wird ſowohl von Edeln als Unedeln,

in vielen Königreichen, Republiken und Städten, getrieben; niemals aber von jenen der Handel im Kleinen. 3) Der Handel im Ganzen erſtreckt ſich im Kaufen und Verkaufen nicht allein über die Stadt und Wohnung derer, die den Handel treiben, ſondern auch über andere Städte, Provinzen und Länder, wie weit ſie auch entlegen ſind. 4) Die Großhändler ſind es, welche alle überflüſſige Sachen, die in einem Lande wachſen, und die Waaren, welche darin verfertiget werden, in andere Länder ſchaffen. Sie ſind es endlich 5) die durch Tauſch und Verwechſelung, alles was nöthig iſt, und das Land oder die Stadt, worin ſie ſich aufhalten, nicht hat, zurück bringen.

Es giebt eigentlich dreyerley Arten Groſſirer. 1) Diejenigen, welche mit allerley Waaren handeln, die in dem Lande, oder in der Stadt, wo ſie wohnen, fallen, oder gemachet und verkaufet werden, und die alſo nur in dem Lande oder in der Stadt, wo ſie ſich befinden, handeln. 2) Die, ſo in auswärtige, aber nicht weit entfernte Herrſchaften oder Länder, als: nach Holland, Frankreich, England ꝛc. handeln. 3) Diejenigen, welche durch große, weite und langwierige Reiſen, in weit entfernte Herrſchaften, Länder und Königreiche, als: nach der Levante, nach Perſien, Afrika, Oſt- und Weſt-Indien, Handlung treiben.

Wie nun der Handel der Groſſirer groß und über den Handkauf erhaben iſt: alſo iſt auch derſelbe dem gemeinen Weſen ſowohl, als den Großhändlern ſelbſt, um ſo viel erſprießlicher. 1. Dem gemeinen Weſen iſt dieſer Handel darum zuträglicher, theils, weil der unvermögende Krämer ſo viel eher, und gleichſam vor der Thüre ſeine Bedürfniſſe finden kann, und nicht erſt warten darf, bis eine Meſſe oder ein Jahrmarkt komme, da er bey den Fremden dasjenige, was ihm fehlt, ſuchen muß; theils, weil ſolche Groſſirer auch auf Zeit zu verkaufen pflegen, welches ſie den im Kleinen han-

handelnden Kaufleuten nicht wohl abſchlagen können, mithin ſolches denjenigen deſto bequemer fällt, die nicht hinlängliche Mittel haben, Waaren bey Partien aus der Fremde kommen zu laſſen. 2. Den Groſſirern ſelbſt iſt ihr Handel vortheilhafter, weil ſie dadurch einen größern Gewinn, und zwar in kürzerer Zeit erlangen können, als andere, welche die Waaren im Kleinen vertreiben; dagegen haben ſie aber auch größere Gefahr und größern Schaden zu befürchten, als die andern; welche Gefahr nach dem Maße der Entfernung derjenigen Länder wächſt, wohin ſie handeln. Denn es iſt gewiß, daß diejenigen, welche in der Nähe von einem Orte zum andern ihre Handlung treiben, weniger Gefahr haben, und mehr verſichert ſind, als die, welche nach weit entlegenen Orten handeln; wovon die Urſache darin zu ſuchen iſt, daß ſie in dem erſtern Falle beſſere Gewißheit und Nachricht ihrer Sachen haben können, als in dem letztern; wie dann auch die Erfahrung lehrt, daß mehr Fallimente unter denen vorgehen, die nach weit entlegenen Orten handeln, als unter andern. Ueber dieſes gehören zu dem Großhandel: ein ſtarkes Capital, (inſonderheit, wenn der Groſſirer zugleich ein Manufacturier oder ein Verleger der Manufacturiers mit iſt, jedoch nachdem die Waaren ſind, indem etliche geringer ſind, als andere, und ein Kaufmann, der z. B. mit baumwollenem Zeuge oder Sarſche von geringem Preiſe im Großen handelt, bey weitem keinen ſo großen Verlag und kein ſo großes Capital gebraucht, als derjenige, welcher mit goldenen, ſilbernen, ſeidenen oder wollenen Waaren handelt,) großer Credit, und die möglichſte Vorſicht. Und eben um dieſer Gefahr und des zu dem Großhandel erforderlichen Capitals willen ſowohl, als auch weil es einem Negocianten allein den Großhandel zu treiben ſehr ſchwer iſt, indem die Gegenwart eines Groſſirers ſo wohl bey dem Kaufe als Verkaufe der Waaren nöthig iſt, damit

er

er den Kauf nicht auf die Commiſſionäre ankommen laſſen dürfe, den Verkauf aber nebſt andern täglich vorfallenden Geſchäften, nicht verſäumen möge, pflegen diejenigen Kaufleute, welche einen Großhandel anzufangen geſonnen ſind, gemeiniglich mit andern in Compagnie zu treten; welches denn auch ſehr vernünftig iſt, indem auf dieſe Weiſe ſowohl der Einkauf der Waaren und das damit verknüpfte Reiſen, als auch der Verkauf derſelben, ſowohl zu Hauſe, als auch an auswärtigen Orten, inſonderheit auf Meſſen und Jahrmärkten, imgleichen die Correſpondenz, der Empfang der Waaren in den Manufacturiers, Handwerkern und andern Lieferanten, die Scripturen, das Comptoir, und andere bey einer ſolchen Handlung vorfallende Geſchäfte mehr, gehörig beſorget werden können.

Dasjenige, was ein ſolcher Kaufmann, der entweder für ſich allein, oder in Geſellſchaft mit andern im Großen zu handeln gedenkt, bey ſeiner Handlung beobachten muß, wenn er dieſelbe gehörig führen will, beſteht hauptſächlich in Folgendem. 1) Zuvörderſt hat er diejenigen Lehrſätze zu beobachten, die überhaupt von dem Ein= und Verkaufe der Waaren gegeben werden können; ſiehe Th. X, S. 399, fgg. 2) Hat er eine Manufactur zu verlegen, oder gar ſelbſt eine Fabrik, und ſollte es auch nur ſeyn, daß er z. B. die von Tuchmachern gekauften rohen Tücher völlig ausarbeiten, färben und preſſen ließe, ſo wird ſchon eine genaue Kenntniß zu dergleichen Ausfertigung erfordert, daß er nämlich die rechte Farbe und deren Ingredienzien wohl verſtehe, und dießfalls von den Färbern nicht in Schaden geſezt werde. Zuweilen trägt es ſich auch zu, daß ein Groſſirer, der gewiſſe Handwerker verleget, denſelben die Materialien zu ihrem Handwerke anſchaffen, und die verfertigte Waare dagegen wieder in Bezahlung nehmen muß. Ob nun wohl hier der Name eines Manufacturiers nicht ſtatt hat, ſondern

ſolches nur in bloßes Verlegen der Handwerksleute genannt werden kann: ſo erfordert es doch auch ſeine Aufmerkſamkeit, nicht nur wegen der Waaren und Materialien, die den Handwerksleuten geliefert werden, ſondern auch wegen desjenigen, was er wieder empfängt. 3) Zu Abſetzung ſeiner Waaren muß er entweder guten ausländiſchen Briefwechſel haben, oder doch mit den Krämern ſeiner Stadt in gutem Vernehmen ſtehen; welches theils dadurch geſchieht, wenn er nicht ſelbſt en detail zu verkaufen anfängt, ſondern ihnen ſolches als den Profit überläßt, wovon ſie leben müſſen; theils aber auch dadurch, daß er mit ihnen fleiſſig umgeht, welches außerdem auch noch den Nutzen hat, daß man dadurch erfährt, ob der Abzug der Waaren gut oder ſchlecht ſey, und welche am meiſten geſucht werden, wonach ſich alsdann der Groſſirer, in Beſtellung der Waaren, vornämlich der Manufacturwaaren, es mögen in= oder ausländiſche ſeyn, ſehr richten kann. Endlich iſt wegen der Scripturen noch zu erinnern, daß, weil die Groſſirer nur mit ganzen Stücken handeln, ihnen, ein richtiges Inventarium und Scontrobuch über ihre Waare zu führen, ſo ſchwer nicht fallen könne, als den Krämern, die im Kleinen handeln, und ſo viel hunderterley Waaren zu ſcontriren haben. Siehe auch den Art. Kaufmann.

Groß=Herr, ein Titel, welchen man in Schriften von dem türkiſchen Kaiſer zu brauchen pflegt, der ſonſt auch Groß=Sultan, und Groß=Türk genannt wird, weil er über mehrere kleinere Sultane oder ſouveräne Herren zu gebieten hat.

Groß=herriſch, wird nur im g. L. und verächtlichem Verſtande gebraucht, einem großen Herren gleich. Großherriſch thun, einen großen Herren vorſtellen wollen.

Groß=Herzog, eigentlich ein ſouveräner Herzog, der mehrere Herzoge unter ſich hat, in welchem Verſtande ſich

ſich die Beherrſcher Rußlandes, des heutigen weſtlichen Preußens, Litauens u. ſ. f. ehedem Großherzoge nannten, und zum Theil noch nennen. In uneigentlicherm Verſtande haben die Beherrſcher von Toscana in den neuern Zeiten dieſen Titel erhalten, der ihnen zugleich den Rang über andere Herzoge zunächſt nach den Königen giebt.

Eben dieſe Benennung führt auch die große Ohr-Eule, oder der Uhu; ſiehe Th. XI, S. 682.

Groß-Hofmeiſter, der oberſte oder vornehmſte Hofmeiſter an einigen Höfen. In dem deutſchen Reiche wird der Churfürſt von der Pfalz wegen ſeines alten Amtes zuweilen des Reiches Großhofmeiſter genannt, vermöge welches Amtes ihm auch einige die Gerichtbarkeit über den Kaiſer zuſprechen wollen.

Groß-Hundert, ſiehe oben, S. 129.

Groß-jährig, ſiehe Majorenn.

Groß-Kämmerer, der oberſte oder vornehmſte Kämmerer, an verſchiedenen Höfen. Dergleichen iſt der Groß-Kämmerer am franzöſiſchen Hofe, der allen königlichen Kammerbeamten vorgeſetzt iſt. Siehe Kämmerer.

Groß-Kammerherr, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Lithauen, der in dem erſtern Reiche Kron-Großkammerherr heißt.

Groß-Kanzler, der oberſte und vornehmſte Kanzler eines Reiches, der allen andern Kanzlern vorgeſetzt iſt; eine in verſchiedenen Reichen befindliche hohe Würde.

Das Amt eines Großkanzlers iſt nicht eigentlich, ſelbſt Recht zu ſprechen, welches ihm eine gefährliche Macht geben würde; ſondern er muß ein aufmerkſames Auge auf alle Gerichtsſtätten des Staates haben, damit ſie recht richten, und jede Obrigkeit ihre Pflicht beobachte. Weil es unmöglich iſt, daß ein Landesherr alle Perſonen, die bey Juſtitzſachen gebraucht werden, ihre Gaben, ihre Geſchicklichkeit und Redlichkeit kennen

nen kann: ſo muß der Großkanzler ſich eine genaue Kenntniß derſelben erwerben, und ſeinem Fürſten die Candidaten vorſchlagen, die er zu der Beſetzung erledigter Aemter für geſchickt hält. Ferner muß er für die Handhabung der Geſetze wachen, und neue in Vorſchlag bringen, wenn die Noth es erfordert. Man ſieht hieraus, daß dieſes Amt eins der wichtigſten im Staate iſt, daß das Wohl der Geſellſchaft davon abhängt, und daß ein Landesherr nicht vorſichtig genug dabey wählen kann, um einen geſchickten, redlichen, unbeſtechlichen Mann, einen Mann ohne Vorurtheile, Leidenſchaften und Eigenſinn, kurz, einen Mann zu wählen, dergleichen **Friederich der Große und Gerechte** ſeinen Staaten in einem **von Carmer** vorgeſetzt hat.

Groß-Klette, Arctium Lappa major *Linn.* ſiehe Klette.

Groß-Knecht. 1. Der erſte und vornehmſte Knecht auf Landgütern, wo man mehrere Knechte hat; an andern Orten der Großenke, Oberenke.

2. Auf Schiffen, wo man zween Standblöcke oder ſo genannte Knechte, d. i. ſtarke aufrecht ſtehende Hölzer hat, die Segel daran aufzuziehen, einen Maſt aufzurichten u. ſ. f. wird der bey dem großen Maſte, der Großknecht genannt.

Groß-Kopf, ein Menſch mit einem großen Kopfe, im g. L. und aus Verachtung.

In einigen Gegenden wird auch die Meeräſche, oder der Meeralant, Cephalus, Mugil *Linn.* alſo genannt. Siehe Aloſe und Botargum.

Groß-Kreuz, bey verſchiedenen Ritterorden, eine Benennung der erſten und vornehmſten Ordensritter, welche unmittelbar auf den Großmeiſter folgen; zum Unterſchiede von den geringern Ordensrittern.

Groß-Küchenmeiſter, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Lithauen, der in dem erſtern Reiche Kron-Großküchenmeiſter genannt wird.

Groß-

Groß-mächtig, ſehr mächtig, in einem hohen Grade mächtig. Am häufigſten braucht man es nur noch in den Titeln gekrönter Häupter, da dann ſelbige von Geringern im Superlativ großmächtigſte genannt werden. Der Kaiſer giebt Königen nur großmächtig, ſo wie ſich dieſe unter einander gleichfalls nur ſo nennen.

In Königshovens Chronik heißt König Ladislaus von Ungarn der durchmächtigſte Fürſt und Herr.

Groß-Magd, heißt, in den Landwirthſchaften, diejenige Magd, welche backen, melken, und das große Vieh beſtellen muß, auch auf die Küche Achtung zu geben hat. An einigen Orten wird ſie auch Viehmagd genannt.

Groß-Marſchall, in einigen Ländern, ein vornehmer Hofbeamter, der erſte und vornehmſte Hofmarſchall. In Lithauen iſt der Großmarſchall und in Polen der Kron-Großmarſchall ein vornehmer Reichsbeamter.

Groß-Meiſter, eine gewöhnliche Benennung der Oberhäupter der Ritterorden, wodurch ſie ſich von geringern Beamten und Rittern unterſcheiden, welche ehedem auch Meiſter genannt wurden.

Groß-mögend, ein Titel, welchen in den vereinigten Niederlanden die Staaten oder Stände der Provinz Holland bekommen. Edle Großmögende Herren, wo das erſte auf die Ritterſchaft, das letzte aber auf die Abgeordneten der Städte geht. Die Staaten der übrigen Provinzen heißen nur Edle Mögende, die General-Staaten aber Hochmögende Herren.

Groß-Muhme, ſiehe Groß-Baſe.

Groß-Mundſchenk, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Lithauen, der in dem erſtern Reiche Kron-Großmundſchenk genannt wird.

Groß-Mutter, der Mutter oder des Vaters Mutter, im Oberdeutſchen Altmutter, die Ahn, die Ahnfrau, im Niederſ. Holländ. und Dän. beſte Moder.

Groß=Oheim, des Vaters oder der Mutter Oheim, Niederſ. Grootoom.

Groß=Prior, eine vornehme Würde verſchiedener Ritterorden, der vornehmſte Prior eines Ordens in einem ganzen Lande, der unmittelbar unter dem Großmeiſter ſteht. In weiblichen Ritterorden die Groß=Priorin.

Groß=Richter, der Richter des erſten und vornehmſten Gerichtes zu Soeſt in bürgerlichen Sachen, welches auch das Gericht der vier Bänke genannt wird.

Groß=Richtmann, die Großrichtleute, eben daſelbſt, zween Abgeordnete der Bürgerſchaft, welche dem Gerichte des Rathes, als des dritten der daſigen Gerichte, beyſitzen, aber doch keine Stimme haben, außer in Dingen, welche die ganze Stadt angehen.

Groß=Schatzmeiſter, der vornehmſte und oberſte Schatzmeiſter. Litauen hat ſeinen Großſchatzmeiſter, und Polen einen Kron=Großſchatzmeiſter, welcher in der Kron=Schatz=Commiſſion den Vorſitz hat.

Groß=Stallmeiſter, der erſte und vornehmſte Stallmeiſter. In Polen und Litauen iſt ſolches ein vornehmer Reichsbeamter, der in dem erſtern Lande Kron=Großſtallmeiſter genannt wird.

Groß=Sultan, der oberſte und vornehmſte Sultan, der mehrere Sultane unter ſich hat; eine gewöhnliche Benennung der türkiſchen Kaiſers, der auch nur Sultan ſchlechthin genannt wird. Siehe dieſes Wort.

Groß=Tauſend, ſiehe oben, S. 129.

Groß=Türk, eine ehedem ſehr gewöhnliche Benennung des türkiſchen Kaiſers, wofür jetzt Großherr und Groß=Sultan üblicher ſind.

Groß=Uhrmacher, ſiehe Uhrmacher.

Groß=Urenkel, die Großurenkelin, Perſonen in Anſehung ihres Urältervaters, oder ihrer Uraltermutter, des Urenkels oder der Urenkelin Kinder.

Groß=Vater, des Vaters oder der Mutter Vater, im Oberd. Ahn, Altvater, im Niederſ. Holländ. und

Dän. beſte Vater. Bey Perſonen, von denen man mit Ehrerbietung ſpricht, ſetzt man das Herr dazwiſchen: Ew. Königl. Majeſtät Groß Herrn Vaters Majeſtät.

Daher der Großvaterſtuhl, im g. L. ein Stuhl mit Armlehnen, ein Sorgeſtuhl; ſiehe unter Stuhl.

Der Großvatertanz, der auch nur ſchlechthin der Großater genannt wird, bey dem großen Haufen, ein wilder Tanz, mit welchem gemeiniglich die Hochzeittänze beſchloſſen werden, und der den Namen von einem luſtigen Liede hat: als der Großvater die Großmutter nahm, und ſo ferner.

Groß-Vezier, der vornehmſte und erſte unter den Vezieren, der erſte Staatsminiſter eines regierenden Herren an den morgenländiſchen Höfen, beſonders an dem Hofe des türkiſchen Kaiſers. Siehe Vezier.

Groß-Vogt, in einigen Ländern der oberſte und vornehmſte Vogt, der andere Vögte unter ſich hat.

In dem Fürſtenthum Zelle hatte ſonſt der Großvogt in Haushaltungs- und Rechtsſachen die Aufſicht über die Amtsvogteyen, welche Würde aber ſeit 1772 aufgehoben iſt.

Zu Scheningen, im Braunſchweigiſchen, iſt der Großvogt Richter über die Salzwerke, und hat den Kleinvogt unter, den Salzgrefen aber über ſich.

Groß-Vorſchneider, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erſtern Reiche Kron-Großvorſchneider genannt wird.

Groß-Waibel, in den Schweitzer-Cantons, der oberſte Gerichtsdiener eines Cantons. Siehe Waibel.

Großenhayner Grün, ſiehe unter Grün.

Grot, (*) (der) Groot, Fr. Gros, eine Münze, die an verſchiedenen Orten gangbar iſt. In einigen niederſächſi-

(*) Es iſt vermuthlich das hochdeutſche Groſchen oder Gröſchel, welches in der niederſächſiſchen Mundart Grot lautet. Indeſſen wird in dem Bremiſch-Niederſ. Wörterb. behauptet, daß es eine Ellipſis ſey, und vollſtändig ein groter Schwaren heiße.

ſächſiſchen Gegenden, beſonders im Bremiſchen und Oſtfriesländiſchen, iſt unter dieſer Benennung eine Scheidemünze bekannt, welche in Bremen, Weſtphalen ꝛc. 5 Schwaren, oder, nach unſerm Gelde, 4 Pfenn. gilt; 72 Grot machen einen Reichsthaler. In Oſtfriesland hält ein Grot 1½ Syferts, oder 3 Oertchen, oder 7½ Witten; 72 Grot machen daſelbſt gleichfalls einen Reichsthaler. Ein brabantiſcher Grot beträgt nach unſerm Gelde 3 Pfennige; 96 machen alſo einen Reichsthaler. Im Cölniſchen gilt ein Grot 4 leichte Pfennige; und betragen 100 Grot einen Thaler.

Ein **Grot flämiſch**, welches eine Rechnungsmünze iſt, hält im Brabantiſchen 3⅓, in Hamburg 3½, und in Holland 4 Meißner Pfennige.

Ein engliſcher **Grot** hat 4 Pfenn. Sterl. oder 2 Gr. 4 Pfenn. Meißn. Siehe **Groat**.

Siehe auch **Grotjen**.

Grotesk, Fr. grotesque, in den ſchönen Künſten, unnatürlich, der Natur nicht gemäß, bloß in der Einbildungskraft und Phantaſie des Künſtlers gegründet **Groteske Figuren von Thieren und Menſchen**, welche nicht in ihren ordentlichen und gewöhnlichen Verhältniſſen vorgeſtellt ſind. In dieſem Sinne wird das Wort gemeiniglich als ein Subſtantivum, und mehrentheils im Plural gebraucht; **Grotesken**, Fr. Grotesques. In weiterer Bedeutung und figürlich, bedeutet grotesk auch ſeltſam, unnatürlich, abenteuerlich, wunderlich; poſſierlich, lächerlich, fratzenmäßig überhaupt. **Ein grotesker, ſchnakiſcher, Einfall. Eine groteske, wunderliche, ſeltſame, Kleidung. Eine groteske, närriſche, lächerliche, Phyſiognomie.**

In der **Baukunſt** und **Bildhauerey** ſind die **Grotesken** niedrig erhabene Bildwerke, welche aus mancherley nach der Phantaſie oder Grille des Künſtlers verſchlungenen Zügen von Blumen oder Laubwerke,

wel-

welches die Natur gar nicht nachahmet, ſondern mit allerley Zweigen und Blättern nach Belieben erdichtet wird, beſtehen, indem Stücke von Kinderchen, Thieren, Vögeln, Waffen, antiken Leuchtern und andern Geräthen, Sphinxen, Masken und allerley Larven darein geflochten, und mancherley wunderliche Einfälle dabey vorgeſtellet werden; daher man auch dergleichen Zeichnung Grillenwerk zu nennen pflegt. Dahin gehören z. B. die im XII. Th. S. 571 beſchriebenen und abgebildeten Fenſtereinfaſſungen. Grotesker Kaminverzierungen wird an ſeinem Orte Erwähnung geſchehen.

Es giebt auch Grotesken in der Malerey, oder eine beſondere und ſeltſame phantaſtiſche Gattung der maleriſchen Verzierungen gewiſſer Zimmer, da kleine Figuren von Menſchen und Thieren, mit Blumen und Laubwerk ſo verflochten ſind, daß man darin das Thier- und Pflanzenreich in einander verfloſſen antrifft; Menſchen und Thiere, die aus den Knoſpen der Pflanzen hervor wachſen, halb Thier und halb Pflanzen ſind. Man hat dergleichen in alten Grotten zu Rom angetroffen. Johann von Udine ſoll ſie zuerſt in den Ruinen des Pallaſtes oder der Bäder des Titus gefunden haben. Er war auch ſelbſt der erſte, der dieſe Arbeit wieder in den Gang brachte, ungeachtet ſchon Vitruv, Lib. VII, C. 5, über den ſchlechten Geſchmack, der dergleichen phantaſtiſche Dinge hervorgebracht hat, klagt. Sie überraſcht, wie ein abenteuerlicher Traum, durch die ausſchweifende Verbindung ſolcher Dinge, die keine natürliche Verbindung unter einander haben. Sie kann doch eine Zeit lang gefallen, wie etwann ein tolles Geſchwätz eines ſich närriſch anſtellenden Menſchen, wegen der außerordentlich ſeltſamen Verbindung der Begriffe, lachend macht. Es gehört alſo überhaupt in die Gattung des Lächerlichen und Abenteuerlichen, das nicht ſchlechterdings zu verwerfen iſt.

Es iſt nicht unwahrſcheinlich, daß das Groteske ſchon in den alten Zeiten in Aegypten aufgekommen ſey. Der, zwar nicht ſehr zuverläſſige, Reiſebeſchreiber Lucas meldet, daß er ſolche ſchon in alten ägyptiſchen Ruinen angetroffen habe. Nach der vorher erwähnten Entdeckung der alten Grotesken, haben auch die Neuern ſie wieder in die Malerey aufgenommen. Der erwähnte Johann von Udine und Per. del Vaga haben in der Gallerie des Vatikans, welche, wegen der darin befindlichen Gemälde, die Bibel des Raphaels genannt wird, dergleichen Verzierungen angebracht, welche Raphael ſelbſt gezeichnet haben ſoll. Aber der Graf Caylus, der etwas von antiken Grotesken, nach die Originalen gezeichnet und illuminirt, herausgegeben hat, hält ſie für Copien derjenigen, die in den Bädern des Titus gefunden worden ſind.

Die Chineſer haben ihre beſondere Art des Grotesken, welches noch abenteuerlicher iſt, als das antike; indem ſie auch Gebäude und Landſchaften, als in der Luft ſchwebend, oder wie aus Bäumen heraus wachſend, vorſtellen.

Grotjen oder **Grotſen**, eine kleine holländiſche Münze, welche 4 Myten, oder 8 leichte Pfennige hält; 3 leichte Pfennige aber thun 2 gute Pfennige.

Grotte, Gr. und Lat. Crypta, Fr. Grotte, Ital. Grotta, überhaupt eine jede geräumige natürliche Gruft oder Höhle im Innern der Erde, und inſonderheit der Berge. Im letztern Falle wird eine Grotte auch Berghöhle genannt. Beſonders eine künſtliche Höhle in einem Luſtgarten, oder ein in großen Luſtgärten angebrachtes, und eigentlich zur Abkühlung beſtimmtes Gebäude, welches eine Nachahmung natürlicher Höhlen iſt, und gemeiniglich mit kleinen Steinen, Korallen, Schlacken, Druſen, Muſchelſchalen, Verſteinerungen u. ſ. f. ausgezieret wird; dergleichen zuſammen geſetzte Arbeit, die man auch wohl in Sählen und an andern Orten anbringt, Grottenarbeit oder Grottenwerk, Fr. Rocaille; eine mit dergleichen Sachen ausgelegte Säule, eine Grottenſäule, Fr. Colonne de rocaille, die Verrichtung ſelbſt aber grottiren genannt wird.

wird. Von dieſen künſtlichen Grotten, welche einige Neuere eine Gartengruft, Kunſthöhle, oder Luſthöhle nennen, ſind diejenigen unterſchieden, die in ihrer ganzen äußerlichen Anordnung nicht die mindeſte Kunſt verrathen, ſondern ein rohes Werk der Natur zu ſeyn ſcheinen, und welche im Franz. Grottes ſatyriques genannt werden, im Gegenſatz der Eremitagen (Hermitages,) an denen die Kunſt ſchon einen etwas ſichtbarern Antheil hat.

Die Grotten in den Luſtgärten, werden, wofern bey dieſen Höhlen die Abſicht, daß man darin bey groſſer Sonnenhitze friſche Luft ſchöpfen kann, erreicht werden ſoll, an ſchattigen und verdeckten Orten, oder bey den hohen Abſätzen der Gärten unter der Erde angebracht. Sie müſſen gleich auswendig wie Klippen oder Berge ausſehen, auch wenig Architectur haben. Der Eingang zu denſelben darf höchſtens nur aus dem bäuriſchen Werke (ſ. Th. VI, S. 249,) eine Eifaſſung bekommen. Inwendig müſſen ſie angenehm dunkel ſeyn, und es muß unten, außer durch die Thüre, gar kein Licht hinein fallen; oben aber kann es, in Anſehung des durch die Decke fallenden wenigen Lichtes, alſo eingerichtet werden, wie etwann die Natur ſelbſt dergleichen Oeffnungen durch Felſen formiret, oder wie ſie von einem Menſchen mit Zeit und Geduld; ohne Beyhülfe ſonderlicher Werkzeuge durchgegraben werden kann. Bey dem Eintritt in dieſelben muß man zwar alles, wie auf einem Theater, auf einmal in das Geſicht bekommen, doch müſſen hin und wieder an den Wänden viele kleine Winkel und Abſätze ausgetheilt ſeyn, die man nach und nach erſt ſuchen muß, und wo in jedem etwas Betrachtungswürdiges anzutreffen iſt. Die Materialien, woraus die Grotten zuſammen geſetzt werden, müſſen aus dauerhaftem Zeuge beſtehen, daß ihm die Näſſe nicht ſchaden kann, inſonderheit muß zu der Verbindung ein recht guter Oehlkitt genommen

werden. Zu Ueberkleidung der Wände und Decken braucht man eines Theils mancherley Steine, als: runde kleine farbige Kieſelſteine, welche fein kraus und zackig ausſehen, Tupf- und Tropfſteine, oder andere figurirte Steine; ferner: Belemniten oder ſo genannte Donnerkeile und Pfeilſteine, Knochenſteine (Oſteocolla,) Schnecken- und Muſchelſteine; verſteinertes Holz, oder auch Birken- und Eichenbaumrinde; imgleichen Steine und Druſen, welche aus den Bergwerken kommen; allerley Kieſe (Markaſite,) ja die gebrochenen Erze ſelbſt, ſo gar auch die bey dem Schmelzen davon übrig bleibenden Schlacken; Steine, die in Kupferbergwerken gefunden werden, und wohl metallreich ausſehen, aber nichts in ſich halten; Kryſtall- und Amethyſtdruſen u. d. gl. Andern Theils gebraucht man auch ferner allerley Korallenzinken, Perlenmutter, Seeohren, und unzählich andere Arten von Muſcheln und Schnecken. Endlich gehören auch dazu große vollkommene Spiegel, oder Spiegel- und allerhand farbige Glasſtücke, aus Kryſtallglas zubereitete Kugeln und lange Zapfen. Der Fußboden wird mit ganz kleinen Steinchen, nach allerhand Figuren beſetzt.

In den Gärten und Landhäuſern der Holländer, welche viele fürſtliche in Deutſchland übertreffen, giebt es einzele Grotten, wovon eine allein 40000 Fl. koſtet. Inſonderheit wiſſen ſie ſchöne moſaiſche Arbeit von Muſchel- und Schneckenſchalen zu verfertigen, und bilden davon Figuren mit lebendigen Farben. Eine ſolche Grotte könnte ſchon in andern Ländern ein Naturaliencabinet von Muſcheln vorſtellen.

Neben gedachten Bekleidungen müſſen die Grotten auch mit mancherley ſpringendem und fallendem Waſſerwerk, Statüen, und zuweilen auch mit Gemälden, ausgezieret werden. Man macht auch wohl Bilder darein, die ſich bewegen, als: Jäger, die nach Vögeln einen Waſſerſtrahl aus einer Flinte ſchießen; einem Bachus, der von ungefähr das nach und nach

ein-

eingeſchluckte Waſſer auf einmal ausſpeyet; allerley hüpfende und ſingende Vögel, welche in ihren Stimmen und Bewegungen der Natur gemäß ſind, ſo oft man das treibende Waſſer darauf läßt; auch wohl Orgeln, deren Claviere durch muſikaliſche Walzen, dieſe aber und die Blaſebälge durch fallendes Waſſer beweget werden.

Beyſpiele und Abbildungen hievon findet man beym Bökler, im 4 Th. ſeiner Architectura curioſa. In Werken ſelbſt aber, ſind, verſchiedener anderer zu geſchweigen, das herrlich angelegte Werk der Grotten und Waſſerfälle auf dem Carlsberge bey Caſſel, ſonſt auch der Winterkaſten genannt, deſſen Proſpect Fig. 1073 darſtellt; die ſchöne Grotte zu Salzdalum unter dem Luſthauſe, die zu Stuttgart u. a. m. ſehenswürdig. Die Grotte in dem königlichen Garten Sansſouci bey Potsdam, deren Proſpect man Fig. 1084 findet, iſt von rothem ſchleſiſchen und weißen italiäniſchen Marmor, mit Säulen ioniſcher Ordnung, inwendig mit Muſcheln ausgelegt; oben darauf ſteht ein 10 Fuß hoher Neptun von karrariſchem Marmor; ferner zwo Flußgöttinnen, nebſt ſteinernen vergoldeten Tritonen. Die vortreffliche Grotte der Thetis zu Verſailles iſt zwar im Werke nicht mehr vorhanden, weil ſie der König hinweg reißen, und ihre Zierrathen, womit ſie verſehen geweſen, im Garten hin und wieder vertheilen laſſen; doch hat man noch eine accurate Beſchreibung davon, welche zuerſt zu Paris franzöſiſch, hernach aber in das Deutſche überſetzt zu Augsburg herausgekommen iſt.

Siehe auch Th. XVI, S. 256, fgg.

Das Grottiren der Säle, oder die Verzierung der Wände eines Saales mit Druſen, Schnecken, Muſcheln, Korallzinken, Glaskugeln 2c. verrichten gemeiniglich die Bildhauer. Dieſe Conchylien und Mineralien müſſen nicht willkührlich und ohne Ordnung neben einander, ſondern nach ſymmetriſchen und architectoniſchen Geſetzen, befeſtiget werden. Daher wird ein Saal allemal nach einem Plan oder einer Zeichnung grottirt. Man ahmet mit verknüpften Schnecken und Muſcheln die Glieder der Baukunſt nach; ja, man zieht auch ſeltene Muſcheln, mit Korallen vermiſcht,

auf Draht, und befeſtigt ſie wie einen Feſton. Ueberdem werden auch wohl Figuren von Stuck oder Gyps mit Muſcheln, Schnecken und Druſen überkleidet, und in dem Grottenwerke aufgeſtellt. Die Conchylien und Mineralien werden mit einem Kitt oder auch nur mit Gyps befeſtiget. Denn in einem Zimmer, wo der Gyps nicht verwittert, kann man ſie, ohne Nachtheil der Dauer, auf Gyps anſetzen; ſo wie hingegen ihr Stand und Lage in freyer Luft, die dauerhafte Verbindung vermitelſt eines Oehlkittes erfordert. Die Farbe des Kittes muß mit der Farbe des Körpers übereinſtimmen; denn der Künſtler muß die Zuſammenfügung, ſo viel wie möglich, zu verbergen ſuchen.

Sehr geſchmackvoll iſt, unter andern, der grottirte Saal in dem neuen Schloſſe des gekrönten Philoſophen zu Potsdam. Der Fußboden iſt mit verſchiedenen Arten Marmor, und der übrige Saal mit Muſcheln, Mineralien, Erz-Stufen, Kryſtalldruſen, Korallen und weißem Marmor belegt. Der Saal hat gleichſam drey Theile; denn von dem mittlern Theile ſind zwo Abſeiten durch große Bögen getrennt, deren Pfeiler ſteinartig grob gearbeitet und gleichfals grottirt ſind. An den Fenſterpfeilern ſind unten, in acht Abtheilungen, Haut Reliefs von 16 Kindern mit Seefiſchen, aus karrariſchem Marmor; ferner noch vier Blenden (Niſchen,) und darin marmorne Kindergruppen auf Muſcheln, die auf Felſen liegen. Nach der Decke zu ſind große karikatirte Seefiſche. Das Deckengemälde iſt mit Oehl auf Gyps gemalt; in dem Mittelſtück iſt Bachus als Kind mit andern Kindern; in den Nebenſeiten die Luft und das Waſſer.

Grotten-Arbeit,
Grotten-Säule, } ſiehe den vorhergeh. Artikel.
Grotten-Werk,

Grottier, (der) in großen Luſt- und Prachtgärten, ein Aufſeher über die Grotten und die darin befindlichen Waſſerkünſte; und dann in weiterer Bedeutung auch wohl ein jeder, der die Aufſicht über eine Waſſerkunſt führt.

Grottiren, grottirter Saal, ſ. oben, S. 146, u. 149, f.

Groulard, ſiehe Gimpel.

Group, wird von den Päckchen (Packeten) oder Rollen geſagt, worin ſich Gold= und Silbermünzen befinden, welche die Kauf= und Handelsleute einander auf der Poſt, oder durch Boten, oder mit anderer Gelegenheit zuſchicken. Alſo ſagt man, da man etwann an ſeinen Correſpondenten ſchreibt: *Mit der und der Gelegenheit überſchicke ich Ihnen einen Group von zwey tauſend Thalern, oder 15 Louis, deſſen Empfang Sie mir zu gute ſchreiben werden*, d. h. ein Packet, worin dieſe Zahl von Thalern oder Louis d'Or enthalten iſt.

Groupe, ſiehe Gruppe.

Gruau, ſiehe Gries. Grütze.

Grube. (*) 1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung oder Vertiefung, im gem. Leben ein Loch; L. Foſſa, Fovea, Fr. Creux, Foſſe.

1) Ueberhaupt. *Eine Grube graben oder machen. Wilde Thiere in Gruben fangen. Gruben auf wilde Thiere graben, ſie darein zu fangen*, dergleichen die *Wolfsgruben, Fuchsgruben* u. ſ. f. ſind. *Einem andern eine Grube graben*, oder ihm ein *Grüblein graben*, figürlich nach einem daher genommenen Gleichniſſe. Von der Abſicht dieſer Gruben bekommen ſie oft beſondere Namen, dergleichen die Lehmgrube, aus welcher Lehm gegraben wird, die Steingrube,

(*) Bey dem Notker Gruoba, im mittlern Lat. Groba, bey dem Ulphilas Grobo, im Schwed. Grop, Grufwa, im Alban. Gropa, im Wallach. Groapa, im Lettiſchen Grabas, im Poln. Grube. Es ſtammet von graben her, welches in einigen Mundarten auch gruben lautet. Siehe Th. XIX. S. S. 610. Durch Vorſetzung des Ziſchlautes iſt daraus das Schwed. Skrubb und Lat. Scrobs, eine Grube, entſtanden. Die Niederſachſen haben dafür unter andern auch das Wort Kule. Schwed. Kula, Holl. Kuile, welches zu dem Griech. γωλεα, eine Höhle, κοιλος, hohl, und dem Deutſchen hohl ſelbſt gehört.

grube, Erzgrube, Miſtgrube, Sandgrube u. ſ. f. ſind.

2) In engerer Bedeutung. (a) Eine Erz- oder Steingrube, eine Oeffnung in oder unter der Erde, aus welcher man Erz und Steine gräbt; ein allgemeiner Ausdruck, der die Geſenke, Oerter, Strecken, Stockwerke u. ſ. f. als beſondere Arten unter ſich begreift; L. Fodina, Fr. Mine. In engerer Bedeutung die zu einer Zeche gehörigen Gebäude dieſer Art. Die Grube belegen, Arbeiter anfahren laſſen, ſie mit Arbeitern belegen. Die Grube geht zuſammen, wenn ſie einſtürzt. Siehe auch die folgenden Zuſammenſetzungen, inſonderheit Grubengebäude. (b) Ein Grab, eine in die Erde gegrabene Oeffnung, einen Verſtorbenen darein zu begraben, doch nur in einigen beſondern Fällen. Auf der Grube gehen, Fr. être ſur le bord de la foſſe, avoir un pié dans la foſſe, wahrſcheinlicherweiſe bald ſterben müſſen. Einen Fehler, eine Schwachheit, eine Wunde u. ſ. f. mit in die Grube nehmen, ſie bis an ſeinen Tod an ſich haben. Das wird ihm bis in die Grube anhängen. Einen Satz bis in ſeine Grube verfechten. Die übrigen bibliſchen R. A. in die Grube fahren, ſterben, die Grube nicht ſehen, u. ſ. f. ſind im Hochdeutſchen ungewöhnlich. (c) Eine Art Vogelfang, da man die kleinen Vögel in Gruben fängt, Fr. Foſſette, oder Chaſſe à la foſſette. Man gräbt nämlich längs einem Buſchholze, Löcher in die Erde, und lockt, vermittelſt einer Lockſpeiſe, die Vögel hinein. Indem ſich nun dieſe auf den ſchmalen Tritt ſetzen, der an ein gabelförmiges Stellpflöckchen angemacht iſt, auf welchem ein Bretchen oder ein Stück Raſen liegt, ſo fällt das Stellpflöckchen um, und die Vögel ſind in der Grube gefangen.

2. Figürlich, eine Vertiefung, eine tiefere Stelle in einem Körper, auch wenn ſie nicht durch Kunſt gemacht

macht iſt. Die Grube *in den Wangen*, *in dem Kinne*, welche am häufigſten im Diminut. das Grübchen *in den Wangen*, *in dem Kinne*, Fr. Foſſette, genannt, und für eine vorzügliche Schönheit gehalten wird.

Grube, (Damm=) bey den Glocken = Statüen = und Stückgießern; ſiehe Th. VIII, S. 728.

— — (Deich=) ſiehe Th. VIII, S. 691.

— — (Eis=) ſiehe Th. X, S. 508.

— — (Fiſch=) ſiehe Th. XIII, S. 737.

— — (Kalk=) ſiehe in K.

— — (Lehm=) ſiehe in L.

— — (Loh=) ſiehe unter Loh=Gärber.

— — (Schneide=) zum Holz= und Breterſchneiden; ſiehe Th. VI, S. 629.

— — (Senk=) ſiehe in S.

— — (Wolfs=) ſiehe in W.

Gruben=Aufſtand, im Bergbaue, eine Nachricht von der Beſchaffenheit einer Erzgrube, zum Behuf der Gewerken.

Gruben=Bau, eben daſelbſt, die Arbeit in der Grube oder unter der Erde, mit den dazu gehörigen Neben=arbeiten, zum Unterſchiede von dem Hüttenbaue. Siehe auch Schürfen.

Gruben=Bericht, eben daſelbſt, ein Bericht, welchen das Bergamt dem Oberbergamte von dem Zuſtande einer oder mehrerer Erzgruben erſtattet.

Gruben=Compaß, Bergcompaß, Minencompaß, Fr. Bouſſole de mineurs, ein Compas, deſſen ſich die Markſcheider in den Gruben zu verſchiedenen Abſichten bedienen. Dieſer Compaß beſteht in dem gemeinen Grubencompaß, dem Hängecompaß, und dem Setzcompaß.

Der gemeine Grubencompaß, Fig. 1075, beſteht aus einem runden meſſingenen Käſtchen a b, welches $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll im Durchmeſſer hat, und ungefähr $\frac{1}{8}$

Zoll tief iſt. Dieſes Käſtchen iſt oben mit einem meſſingenen Rande c eingefaßt, welcher ungefähr ½ Zoll breit iſt. Es iſt dieſer Rand in zweymal 12 Stunden eingetheilt; welche aber nicht in der gewöhnlichen Ordnung, (nämlich ſo, daß man von Mitternacht über die Morgengegend von 1 bis 12, und ſo auch von Mittag über die Abendgegend wieder nach Mitternacht zählet,) ſondern, wie die Figur zeigt, verkehrt eingeſchrieben ſind. Die vier Weltgegenden ſind auch ſo eingeſchrieben, daß an dem Orte, wo Abend ſtehen ſollte, Morgen, und wo Morgen ſtehen müßte, Abend geſchrieben iſt. In der Mitte des Magnetkäſtchens iſt ein meſſingener Stift, der nur oben mit ein wenig Stahl überlegt, oder aus Silber, aber ſo gemacht wird, daß er völlig rund iſt, und oben in einem Puncte aufhört. Auf dieſem Stifte ruhet eine Magnetnadel, die bis an den Rand c reicht, ſich aber doch noch frey bewegen kann, und gerade in der Höhe dieſes Randes liegt, welche Nadel ſich alsdann ſtets mit dem einen Ende nach Mitternacht, mit dem andern aber nach Mittag richtet. Am Ende dieſes Randes befindet ſich ein aufrecht ſtehender meſſingener Ring, welcher ungefähr ¼ Zoll hoch, und in der Höhe einer Linie, welche über die Magnetnadel vorſteht, mit einem Abſatz verſehen iſt. Auf dieſem Abſatz liegt ein helles Glas, über dieſem aber ein inwendig abgegründeter Ring, welcher ſich zwiſchen den Ring d, mit dem er eine Höhe ausmacht, zwingen läßt, und das Glas, worunter die Nadel noch frey ſpielen kann, feſt hält, da dann dieſe Nadel vor Staub, Näſſe und aller Unreinigkeit bewahrt iſt. Endlich iſt an dem Ringe d noch ein anderer meſſingener Rand e, worauf zuweilen, wie in unſerer Figur, die Namen der Gänge nach ihren Stunden geſchrieben ſind; (da nämlich Gänge, die von 12 bis 3 Uhr ſtreichen, ſtehende Gänge; die von 3 bis 6, Morgengänge; die von 6 bis 9, Spatgänge;

und

und die von 9 bis 12 Uhr, flache Gänge heißen,) ſ. Th. XVI, S. 13, f. Dieſer Rand dient dazu, daß man den Compaß in ein ſauber gehobeltes Bret, f g h i, ſetzen kann, welches aus feinem und hartem Holze beſteht, aber ſo eingerichtet iſt, daß die Seiten g h und f i der Zwölfſtundenlinie des Compaſſes parallel ſind, da dann dieſe Seiten mit eben dieſer Linie, wenn man den Compaß gebraucht, ein und eben dieſelbe Lage bekommen. Es iſt alſo dieſer Compaß, den man ſo gebraucht, daß man Mitternacht ſtets nach dem Orte richtet, wohin man meſſen will, dergeſtalt eingerichtet, daß man die Magnetnadel auf eine jede Stunde einſpielen laſſen kann, und die Zwölfſtundenlinie im Compaß nicht mit der Linie der Magnetnadel, ſondern mit der Linie, nach welcher man den Compaß gerichtet hat, und deren Stunde man eigentlich beſtimmen will, einerley Richtung hat. Um die Zuſammenſetzung dieſes Werkzeuges deſto beſſer erkennen zu können, findet man es *Fig.* 1076 im Durchſchnitt vorgeſtellt.

Den jetzt beſchriebenen Grubencompaß gebrauchen meiſten Theils nur die Geſchwornen und Steiger, um ſehen zu können, was ein Gang vor eine Stunde habe, oder in welcher Stunde ein Stollen, eine Strecke, oder ein Ort getrieben werde. Die Eintheilung des Compaſſes in 24 Stunden iſt übrigens ſehr bequem, weil man alle Theile durch ein ſtetes Halbiren bekommen kann; eben daher aber, und weil man bey einem Gange darauf ſieht, nach welcher Weltgegend er ſtreicht, und man von Mitternacht bis zu Mittag 12, und von Mittag bis Mitternacht wieder 12 Stunden zählt, mag es gekommen ſeyn, daß man den Horizont nicht in Grade, ſondern in 24 Stunden getheilt hat. Uebrigens beſtimmen die Markſcheider auch, vermittelſt dieſes Compaſſes, die Gränzen, welche man einer Geſellſchaft von Bearbeitern zugetheilt hat.

Der

Der Hängecompaß, Fig. 1077, iſt an und vor ſich eben ſo beſchaffen, wie der Grubencompaß. Damit man denſelben aber an eine Schnur hängen könne, iſt er in kein Bret eingeſetzt, ſondern folgendergeſtalt eingerichtet. An den zwey einander gegen über ſtehenden Puncten OR und OC. (Morgen und Abend,) oder der Sechsſtundenlinie, ſind zween meſſingene Stifte a und b, welche $\frac{1}{4}$ Zoll lang, und von der Dicke eines ſtarken Strickſtockes ſind; über den ganzen Compaß aber geht ein meſſingener Ring a d b c, welcher nur 1 Lin. breit und dick, und inwendig platt, auswendig aber abgegründet iſt. In der halben Höhe dieſes Ringes ſind zwey einander in gerader Linie gegen über geſetzte Löcher a und b, worin jene Stifte ſtecken, in der Linie aber, welche die Linie der Stifte rechtwinkelig in dem Mittelpuncte durchſchneidet, geht dieſer Ring oben bey d aus einander, und zwar ſo, daß er, wie die Figur zeigt, mit einer kleinen Schraube, durch die daran befindlichen Haken, auf- und zu geſchraubet werden kann. Es hängt alſo der Compaß in dieſem Ringe ganz frey, und, vermöge ſeiner Schwere, in einer ſohligen Fläche, wenn nur die Stifte einander gerade entgegen geſetzt ſind, und nicht die eine Hälfte des Compaſſes ſchwerer iſt, als die andere. Damit der Compaß an eine Schnur oder Kette aufgehängt werden könne, geht über dieſen Ring ein anderer dünner meſſingener Ring e f, welcher $\frac{1}{2}$ Zoll breit iſt, und den erſten gerade in c und d, und da durchſchneidet, wo die durch den Mittelpunct des Compaſſes und die Linie a b gehende ſeigere Linie c d den erſten Ring berührt, folglich der Ring e f in der ſeigern Fläche der Zwölfſtundenlinie iſt. Damit beyde Ringe feſt an einander halten, ſo iſt der Ring c d bey c über den Ring e f etwas eingeſchnitten, und auf einer Seite mit einem Band verſehen, wodurch er dann vermittelſt eines meſſingenen Schräubchens an den Ring e f befeſtigt iſt; bey d hin-

hingegen iſt in dem letztern Ringe ein Loch, wodurch der Ring c a d b an den Ring e f mit ſeinem Schräubchen angeſchraubet werden kann. Oben an den Ring e f ſind zween Haken g h, wovon der eine vor = und der andere rückwärts gebogen iſt, womit man den Compaß an eine Kette oder Schnur anhängt. Es müſſen aber dieſe Haken ſo beſchaffen ſeyn, daß, wenn man den Compaß anhängt, die Schnur, vermöge der Einrichtung und Schwere des Compaſſes mit der Zwölfſtundenlinie in einer ſeigern Fläche, und dieſe Linie der Sohle der Schnur parallel iſt. An dem Compaß ſelbſt ſind zween kleine Arme i und k, welche ſich mit ihrer Schärfe in der Zwölfſtundenlinie befinden, und an dem Ringe e f genau anliegen, damit ſich der Compaß deſto regulärer bewege.

Dieſer Compaß, welchen man mit SE. (Mitternacht) allezeit dahin wendet, wo hinaus man meſſen will, iſt dazu eingerichtet, daß man die Stunde von einer jeden Schnur, die man nach einer gewiſſen Linie gezogen hat, abnehmen kann. Man erfährt alſo dadurch die Stunde von der Sohle einer abhängigen oder donlegen Linie. Denn die Zwölfſtundenlinie iſt, vermöge der Einrichtung des Compaſſes ſöhlig, und mit der Schnur in einer ſeigern Fläche, eben daher aber der Sohle der Schnur parallel. Weil dieſer Compaß der bequemſte iſt, ſo iſt ſein Gebrauch durchgängig, und bey allen Bergwerken eingeführt. Man kann die Haken auch, wie an dem Gradbogen (ſ. Th. XIX, S. 614) nach einem rechten Winkel einrichten, wobey man die Stunden weit richtiger erhält, und der Compaß eher in eine beſtändige Ruhe kömmt.

Der Setzcompaß, welcher von einigen auch der Handcompaß genannt wird, *Fig.* 1078 a), b) und c), iſt, wie der Grubencompaß zuſammen geſetzt, aber mit folgenden Abänderungen. Die Stunden ſind in der natürlichen Ordnung eingeſchrieben. Man fängt nämlich

lich von Mitternacht, durch die Morgengegend bis zu Mittag mit 1 an, auf 12 zu zählen, und zählt von Mittag über Abend bis in Mitternacht, wieder von 1 bis 12. Er iſt alſo, wie der Sonnencompaß, eingetheilt, und unterſcheidet ſich noch dadurch von den vorigen Compaſſen, daß er mit einer beweglichen Regel a b verſehen iſt, welche allezeit, nachdem man die Nadel durch hin und her drehen des Compaſſes auf die Zwölfſtundenlinie einſpielen laſſen, in diejenige Linie, deren Stunde man erfahren oder abnehmen will, gedrehet wird. Eben aus dieſer Urſache, und weil hiebey die Regel die Stunde anzeigt, worin die Linie fällt, iſt auch Abend und Morgen an ſeinen rechten Ort geſchrieben. Dieſe Regel muß ſo eingerichtet ſeyn, daß der Mittelpunct des Compaſſes und die Schärfe der Regel Fig. 1078 a) und 1078 c), oder die Spitze derſelben, Fig. 1078 b), in einem Durchmeſſer liegen, und dieſer Durchmeſſer mit der Zwölfſtundenlinie auf dem Boden des Compaſſes in einer ſeigern Fläche iſt, wenn die Regel auf dieſe Linie gedrehet wird. Den Theil der Regel, welchen man Fig. 1078 a) bey dem Meſſen voraus drehet, bezeichnet man gemeiniglich mit einem Kreuz. Weil in den beyden erſten Figuren die Nadel zu kurz wird, ſo iſt der Fig. 1078 c) abgebildete Setzcompaß viel beſſer und richtiger. Der ganze Gebrauch dieſes Compaſſes beſteht darin, daß man ihn auf eine ſohlige Fläche ſetzt, und alsdann die Stunde, die man wiſſen will, ſo abnimmt, wie vorher gedacht worden. Man gebraucht ihn ſelten, weil der Hängecompaß viel bequemer iſt.

Gruben=Ende, in dem Weinbaue, beſonders Oberdeutſchlandes, ein Rebe, welcher zur Fortpflanzung in die Senkgrube geſenket, und auch ein Senkende oder Senker genannt wird.

Gruben=Erz, im Bergbaue, Erz, welches in der Grube gewonnen worden, im Gegenſatze desjenigen, welches

ches am Tage gefunden, oder aus dem Sande gewaſchen wird u. ſ. f.

Gruben-Gebäude, eben daſelbſt, die Gebäude, die zu dem Grubenbau gehören. Sie beſtehen entweder in ſichern Häuſern über der Erde, worin man gewiſſe Verrichtungen bequem vornehmen kann; oder es ſind Oeffnungen und Zugänge, welche man in die Erde macht, und in das Gebirge hinein arbeitet, um zu den Gängen zu gelangen, und die Mineralien mit Vortheil gewinnen, und ſicher und bequem zu Tage ſchaffen zu können. Jene nennt man Tage- dieſe aber Grubengebäude. Zu den Tagegebäuden gehören die Kaue, die Bergſchmiede, das Zechen- oder Huthaus, und das Bergamtshaus. Die Grubengebäude ſind ſo verſchieden, als beſondere Abſichten man damit zu erreichen ſuchet. Ueberhaupt ſind dieſelben von zweyfacher Art. Sie beſtehen entweder in Gruben, die von oben herunter in die Erde gehen, oder ſie ſind nach einer wagerechten (ſohligen) Linie von einem Orte zum andern getrieben. Jene heißen Schächte oder Gruben, dieſe aber leiden eine neue Eintheilung, und gehen entweder zu Tage aus, oder nicht, und ſie fangen in einem Schacht an. Die erſtern nennt man Stollen, die andern aber, nach Verſchiedenheit der Abſicht und Beſchaffenheit, Strecken und Oerter, von welchen allen unter ihren Benennungen ein mehreres vorkömmt.

Gruben-Geld, ſiehe im Art. Kohlen-Brennen.

Gruben-Gezäh, im Bergbaue, dasjenige Gezäh oder Werkzeug, welches die Bergleute zu ihrer Arbeit in den Gruben gebrauchen; ſiehe Th. XVIII, S. 379.

Gruben-Holz, dasjenige Holz, welches zum Behuf des Grubenbaues nöthig iſt. Siehe Holz-Kux.

Gruben-Hüter, ſiehe Huthmann.

Gruben-Junge, eben daſelbſt, ein Knabe, welcher den Bergleuten in den Gruben an die Hand geht, auch

mit

mit dem Hunde oder Karren in der Grube die Berge läuft.

Gruben=Kittel, ſiehe Kittel der Bergleute.

Gruben=Kohle, ſiehe Th. X, S. 621.

Gruben=Licht, ſiehe Lampe und Leichter der Bergleute.

Gruben=Sand, ſiehe Sand,

Gruben=Schlamm, ſiehe Schlamm.

Gruben=Steiger, ſiehe Steiger.

Gruben=Taſche, ſiehe Taſche der Bergleute.

Gruben=Tſcherper, ſiehe Meſſer der Bergleute.

Gruben=Waſſer, alles Waſſer, welches ſich in den Erzgruben ſammelt; zum Unterſchiede von dem Tagewaſſer, d. i. dem auf der Oberfläche der Erde befindlichen Waſſer.

Gruben=Zug, die Ausmeſſung einer Erzgrube von dem Markſcheider; zum Unterſchiede von dem Tagezuge.

Gruben, iſt für graben nur in einigen oberdeutſchen Gegenden üblich. In den Weingerben gruben, Senkgruben für die Senker machen, daher die ganze Senkarbeit daſelbſt das Gruben genannt wird. In einigen Gegenden iſt gruben, wilde Thiere in gegrabenen Gruben fangen. Siehe auch Grübeln.

Grude, in einigen Gegenden, beſonders Niederſachſens, die Aſche, Daher das Grudenhaus, ein Haus in einem Dorfe, worin die Aſche aufbehalten wird. Vom Niederſ. Grut, Graus. Siehe Grütze.

Grudebaum, wird ein gewiſſer Baum genannt, der auf den malabariſchen Küſten wild wächſt, deſſen Früchte beynahe den Granatäpfeln gleichen, aber, wenn ſie reif ſind, grün ausſehen. Sie dienen zwar nicht zum Eſſen, aber der daraus gepreßte Saft giebt einen vortrefflichen Leim, der noch beſſer als ein Blaſenleim iſt, und den, wider die Natur des andern Leimes; keine Näſſe auflöſet. Das beſte aber iſt, daß, wenn er zu Büchern gebraucht wird, keine Motten darein kommen.

Gruden, iſt nur in einigen Gegenden, inſonderheit in den Salzwerken, wo man Stroh unter den Pfannen brennt, für ſchüren üblich, das Stroh unter der Pfanne nachſchieben, und aus einander ſtören. Daher der Gruder, ein Knabe, oder Knecht, der dieſes zu verrichten hat.

Es gehört, wie Friſch bemerkt, zu dem Geſchlechte der Wörter Ruder, Rütteln, Rädern (ſieben), Rühren, *trudere*, *rutare* u. ſ. f.

Grudſlacke, ein Netz zu kleinen Fiſchen; ſiehe Grähe.

Grue, ſiehe Krahn. Kranich.

Gruft, (*) von dem Zeitworte graben.

1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung, eine Grube. Des Brunnen Gruft, daraus ihr gegraben ſeyd, Eſ. 51, 1. Im Hochdeutſchen iſt es in dieſer weitern Bedeutung veraltet, wo man es nur von einem Grabe überhaupt, in der höhern und dichteriſchen Schreibart, von einem ausgemauerten Grabe, einer gewölbten Grabſtätte, aber auch im gem. Leben braucht. Eine Leiche in die Gruft ſenken, ſie zur Gruft begleiten. Dahin gehören auch die unterirdiſchen Grüfte zu Rom, welche vermuthlich zu Begräbniſſen der Sklaven und geringen Perſonen dienten.

2. Im Oberdeutſchen, und zuweilen auch in der höhern Schreibart der Hochdeutſchen, eine natürliche Oeffnung in und unter der Erde, eine Höhle; daher man im Oberdeutſchen eine Grotte auch wohl eine Gartengruft zu nennen pflegt.

Grübel-Nuß, im g. L. eine Art kleiner wälſchen Nüſſe mit harten Schalen, daher ſie auch Steinnüſſe genannt

(*) Im Dän. Groft, im Schwed. Grift, im Ißländ. Gröftr, im Angelſ. Cruſt, im mittlern Lat. Croſtum, welche insgeſamt eine jede Grube bedeuten; von graben, Schwed. grafwa, ungeachtet man es gemeiniglich von dem Griech. κρυπτη, Lat. Crypta, abzuleiten pflegt. Im Schwed. und Dän. iſt Kraſt eine Höhle. Siehe Graben und Grube.

nannt werden. Die Urſache der erſtern Benennung werde im Art. Nuß anführen.

Grübeln, (*) das Frequentativum, zugleich aber auch das Diminutivum des oben, S. 160, erklärten Wortes gruben, graben, in kleinen Stücken heraus graben.

1. Eigentlich, wo es nur in einigen Fällen üblich iſt. In der Naſe grübeln, d. i. mit dem Finger in der Naſe herum graben. In einem andern Verſtande pflegen die Kinder in einigen Gegenden ein gewiſſes Spiel das Grübeln zu nennen, wo ſie Nüſſe in kleine Gruben werfen.

2. Figürlich, einer Sache nach allen, auch den kleinſten, Umſtänden mühſam nachdenken, ſowohl im guten Verſtande, im g. L., als auch und zwar am häufigſten, im nachtheiligen, mühſame aber unnütze, vergebliche Betrachtungen und Unterſuchungen anſtellen. So auch in den Zuſammenſetzungen ausgrübeln, ergrübeln, nachgrübeln.

Daher der Grübler, eine Perſon, welche zu mühſamen, und in engerer Bedeutung zu mühſamen und unnützen Unterſuchungen und Betrachtungen geneigt iſt.

Grübling, eine nur in einigen oberdeutſchen Gegenden übliche Benennung, 1. einer Art Aepfel, welche mit Gruben oder Grübchen auf der Schale verſehen ſind; 2. des Gichtſchwammes, oder der Hirſchbrunſt, Phallus impudicus *Linn.* wegen ſeines mit vielen Gruben verſehenen Hutes; und 3. der Trüffeln, Licoperdon Tuber *Linn.* gleichfalls wegen ihrer grubigen Geſtalt.

Grüb-

(*) Schon Ottfried braucht grubilen, für forſchen im guten Verſtande. Im Schwed. lautet dieſes Wort grubbla, und gräfla, im Dän. gruble, im Ißländ. griefla. Im Ital. iſt gruffolare, wühlen. Die Niederſachſen brauchen dafür klüſern, ein von den Mönchsklauſen, Niederſ. Kluſe, hergenommenes Bild; imgl. kluven, klauben. Siehe auch Grille 2.

Grüblingsbaum, hieß ehemals die Tartuffelſtaude; ſiehe Kartoffel.

Grübe (*) (die), in einigen Gegenden, z. B. in Oberſachſen und der Mark Brandenburg, ein Name ſehr kleiner Fiſche, welche noch nicht die Größe eines Zolles haben, ſowohl in den Flüſſen als Seen, und nach einigen auch in dem Meere befindlich ſind, und auch Sängeln, oder Sänglein, ingleichen Mutterloſe genannt werden, weil ſich einige einbilden, daß ſie aus dem Schaume des Meeres, oder aus dem Schlamme im Grunde entſtehen. Der größte Haufe hält ſie, aber eben ſo irrig, für die Brut der übrigen Fiſche, und nennt ſie daher Heuerlinge, d. i. diesjährige Brut. Man fängt ſie im Januar und October mit einem beſonders dazu geſtrickten engen Netze, (welches daher Grähnetz, Grudflacke, oder Krautflacke, Krautſäge genannt wird,) in unzähliger Menge, daher man ihnen auch den Namen Hunderttauſendfiſchchen beygelegt hat. Man findet ſie unter andern auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zuſammen fließen. Man ſiedet ſie aus Butter, wozu man ein wenig Eſſig thut, und ißt ſie alsdann mit Löffeln. Sie haben einen guten Geſchmack, ſind aber unverdaulich.

Grümeln, ſiehe Krümeln.

Grün. (**) 1. Eigentlich, ein Name einer Farbe, welche die fünfte Hauptfarbe ausmacht, aus der Ver-

 miſchung

(*) Vermuthlich ſtammet dieſer Name von dem Niederſ. Grut, Graus her, die kleine Geſtalt dieſer Fiſche dadurch auszudrücken. Siehe Grütze.

(**) Bey dem Ottfried gruan, bey dem Notker gruon, im Niederſ. grön, im Angelſ. grene, im Engl green, im Schwed. grön, im Dän. grøe, im Isländ. graen. Ohne Zweifel, von dem alten gro, wachſen, Niederſ. groien, Holl groeyen, Dän. groe, Engl. grow, weil die grüne Farbe die gewöhnlichſte Farbe der Gewächſe iſt. Auf ähnliche Art ſtammet das Lat. viridis von virere her. Siehe auch Grob und Groden.

miſchung der blauen und gelben Farbe entſteht, und am häufigſten in dem Gewächsreiche angetroffen wird. Die grüne Farbe. Eine grüne Tinte. Grün gekleidet gehen, in einem grünen Zeuge. Auch als ein Hauptwort, das Grün, die grüne Farbe zu bezeichnen. Ein ſchönes, ein lebhaftes Grün. Imgleichen einen Körper, welcher grün färbet. Braunſchweigiſches Grün. So auch in den Zuſammenſetzungen Berggrün, Saftgrün, Schiefergrün, Spangrün, u. ſ. f. von welchem allen weiter unten ein Mehreres vorkömmt.

2. Figürlich.

1) Mit grünem Laube, mit Graſe, mit Gewächſen bewachſen, ſowohl im gem. Leben, als in der edlern und höhern Schreibart. Der grüne Wald, deſſen Bäume mit grünem Walde geſchmückt ſind. Eine grüne Wieſe. Die grüne Flur. Die Bäume werden grün, bekommen Laub. So auch das Hauptwort das Grüne, und in der höhern Schreibart das Grün, grünes Laub, grüne Gewächſe, zu bezeichnen. Willkommen im Grünen! Im Grünen ſpatzieren, ſitzen, ſchlafen. Siehe die Grüne.

2) Voller Saft, im Gegenſatze des getrockneten oder verdorreten. (a) Eigentlich von Gewächſen und deren Theilen. Grüne Kräuter, im Gegenſatze der getrockneten. Grünes Gemüſe, friſches. Die Blätter ſind noch grün, noch unverwelkt. Ein grüner Baum, im Gegenſatze eines verdorreten. Grünes Holz, im Gegenſatze des trocknen oder verdorreten. Grüne Waare, Gartengewächſe, friſches Gemüſe, daher derjenige Markt, wo ſolche Waaren verkauft werden, an einigen Orten der grüne Markt heißt. Er wird auf keinen grünen Zweig kommen, im g. L., nichts vor ſich bringen, zu keinem bürgerlichen Wohlſtande gelangen. (b) Nach einer noch weitern Figur im g. L., auch für friſch, im Gegenſatze des geräucherten,

ten, eingeſalzenen oder getrockneten. Grünes Fleiſch, friſches, ſo vor kurzem geſchlachtet worden, und weder geräuchert noch eingeſalzen iſt. Grüner Ahl, grüner Lachs, grüne Fiſche. Grünes Obſt, im Gegenſatze des gedörrten. Eine grüne Haut, bey den Gärbern, welche erſt abgezogen, noch nicht zubereitet iſt.

3) Unreif, von der gewöhnlichen Farbe unreifer Früchte. Grünes Obſt, unreifes. Die Nüſſe ſind noch grün. Etwas zu grün abbrechen, figürlich, nicht die rechte Zeit erwarten, eine Sache nicht zur Reife kommen laſſen. Im Dithmarſiſchen bedeutet grün nach einer noch weitern Figur auch grob, ungeſchickt.

4) Günſtig, gewogen, doch nur in einigen Ausdrücken des geſellſchaftlichen Lebens. Stax iſt mir noch niemals grün geweſen, gewogen. Wohin vermuthlich auch die R. A. an Jemandes grünen Seite ſitzen, wodurch bald die rechte, am häufigſten aber die linke Seite, der Sitz des Herzens, verſtanden wird, gehört.

5) Der grüne Donnerstag, oder zuſammen gezogen im g. L. Gründonnerstag, der Donnerstag in der Charwoche, der in Oberdeutſchland auch der hohe, und von den weißen Kleidern der Geiſtlichen in der römiſchen Kirche auch der weiße, in Niederſachſen aber der gute Donnerstag genannt wird, an welchem der gemeine Mann grüne Gartengewächſe, als die Erſtlinge des Frühlinges, zu eſſen pflegt.

Friſch vermuthet ſehr wahrſcheinlich, daß grün hier aus dem mittlern Lat. Carena, Fr. Carême, die Faſten, verderbet worden, woher auch die in vielen Gegenden der römiſchen Kirche übliche Benennung der krummen Mittwoche, der Mittwoche in der Charwoche, in welche ſich Haltaus nicht zu finden weiß, ihren Urſprung haben kann; da dann alle erbauliche Erklärungen des Wortes grün von ſich ſelbſt wegfallen. Der Gebrauch an dieſem Tage grünes Gemüſe zu eſſen, kann, ſo

wie der Lat. Name Dies viridium, aus Unwiſſenheit der wahren Abſtammung entſtanden ſeyn. Indeſſen verdient doch auch die vorige 4te Bedeutung mit in Betrachtung gezogen zu werden.

* * *

Die grüne Farbe iſt eine von denjenigen Farben, welche ſowohl die Natur als die Kunſt hervor bringt, und die von einigen unter die einfachen oder Hauptfarben, von andern aber, und zwar mit mehrerm Rechte, unter die zuſammengeſetzten oder Nebenfarben gerechnet wird. In dem Regenbogen findet man die grüne Farbe allzeit zwiſchen blau und gelb. Aber nicht hier allein, ſondern auch in der ganzen Schöpfung, in allen drey Reichen der Natur auf unſerer Erde kömmt ſie anders nicht zum Vorſchein, ſondern überall, wo man ſie antrifft, muß ſchon vorher Blau und Gelb fertig vorhanden geweſen ſeyn.

Unter den Metallen ſcheint die grüne Farbe in dem Kupfer ſchon fertig vorhanden zu ſeyn, weil alle Kupferauflöſungen grün ausſehen. Allein erſtlich ſcheint die Farbe der Kupferſolution nur grün zu ſeyn, ſie färbt aber nicht das mindeſte vor ſich, weder grün noch anders, mithin fehlt noch etwas dazu; denn das Kupfer hat nur die blauen Farbetheile zum Grünen, aber nicht die gelben; und daß ſie grün ausſieht, rührt nur von den dabey befindlichen vielen ſauren Salzen her, welche die blaue Farbe grünlich machen. Soll dieſe Kupferſolution recht grün werden und grün färben, ſo muß noch eine Eiſenſolution dazu kommen, als welche die gelbe Farbe wirklich, ſo gut als die Kupferſolution die blaue, enthält. Zweytens muß vorher noch ein Laugenſalz dazu kommen, ehe das Kupfer auch nur blau färbt; mithin enthält es weder die gelbe, noch die grüne Farbe, ſondern nur die blaue.

Die grüne Farbe iſt alſo weder in dem Kupfer, noch in allen andern Metallen, als eine fertige grüne Farbe, oder als eine einfache und Hauptfarbe vorhan-

handen, ſondern überall, wo man ſie in dem Metallreiche anzutreffen meint, ſind es nur entweder blaue Farbetheile mit vielem ſauern Salz vermiſcht, wie in dem Kupfer, oder gelbe Farbetheile, nämlich Eiſentheile mit Kupfertheilen vermiſcht, wodurch eine metalliſche oder mineraliſche Auflöſung mehr oder weniger grün wird, je nachdem von einem oder dem andern Theile mehr oder weniger in der Miſchung iſt. Weil nun in dem Metallreiche die grüne Farbe nicht anders, als durch eine Vermiſchung von Eiſen- und Kupfertheilen entſteht: ſo kann ſie unmöglich eine gute feſte und vollkommene Farbe werden, da weder das Eiſen eine gute gelbe, noch das Kupfer eine gute blaue Farbe dazu liefert, ſondern dieſe beyde Farben ſelbſt ſchlecht genug ſind, daß keine gute Farbe aus ihrer Vermiſchung entſtehen kann.

Mit den Foſſilien hat es, in Anſehung der grünen Farbe, eben die Bewandtniß, wie mit den Metallen. Denn auch alle grüne Edelſteine haben eine metalliſche Kupfererde und ein ſaures Salz oder Eiſentheile in ihrer Miſchung; oder es können auch mit den Kupfertheilen ſolche verdünnte oder geſchwächte Goldtheile vermiſcht ſeyn, welche nur gelbe Farben geben, wovon die grüne Farbe entſteht. Von beyder Art aber iſt dieſe grüne Farbe der Edelſteine keine feuerfeſte Farbe, ſondern, wenn mit den Kupfertheilen Eiſentheile vermiſcht ſind, ſo wird die Farbe entweder mehr blau oder gar weiß werden; ſind hingegen Goldtheile damit vermiſcht, ſo wird die grüne Farbe entweder gelb oder gar roth werden. Die erſtern werden dadurch weicher, und die leztern erlangen im Feuer mehr Härte. Die grünen Edelſteine ſind in dieſer Beſchaffenheit ſchwerer, als die blanen und gelben, aber nicht ſo ſchwer, ſondern leichter, als die rothen oder violetten. Sie ſind allemal durchſichtiger, als die ganz blauen.

Zu den grünen mineraliſchen Körpern gehören:

1) unter den Erdarten,

a) eine gewiſſe grüne Erde, oder Kreide, die von den Malern zum Malen in Oehlfarben und in Fresco gebraucht wird. Wallerius hält ſolche für ein zu Stauberde aufgelöſtes Berggrün, worin ihm aber Pott widerſpricht, weil durch keine chymiſche Proben etwas von einem Kupferweſen darin zu finden iſt. Man hat davon zweyerley Gattungen; nämlich die Veroner Erde, Fr. Terre verte de Verone, welche in Italien bey der Stadt Verona gefunden wird; und die gemeine grüne Erde, Terre verte commune, die an verſchiedenen Orten, und unter andern auch in Frankreich, gefunden wird. Die erſte von dieſen beyden Gattungen muß recht grün und ſehr ſteinig ſeyn; ſie muß aber nicht inwendig Adern von ordentlicher Erde haben. Die zweyte iſt deſto beſſer, je mehr ſie der erſten gleich kömmt. Letztere iſt gemeiniglich etwas fettig, löſet ſich nicht gut im Waſſer auf, und muß daher wohl damit abgetrieben werden, wenn man ſie gebrauchen will. Sie giebt ein ziemlich helles Grün. Die von Verona, iſt von mehrerer Conſiſtenz, und giebt ein ſchönes Grün.

Man kann die grüne Erde ſowohl unter Oehl, als auch unter Waſſer, anwenden. Als Oehlfarbe gebraucht, verändert ſich der Anſtrich damit, auch die Luft und Wetter, im mindeſten nicht, ſo lange der Glanz der Farbe dauert; und man kann darauf rechnen, daß ſich dieſer Glanz, wie bey andern fettigen thonartigen Farben, an 5 Jahre lang erhält. Bedient man ſich ihrer als einer Waſſer- oder Leimfarbe, (welches aber ſelten geſchieht, weil ſie keinen Anſtrich von angenehmer Farbe darſtellt): ſo bleibt ein ſolcher Anſtrich, ſo lange derſelbe an einem reinlichen und nicht feuchten Orte aufbewahret wird, ebenfalls unverändert.

b) Grüner Bolus.

c) Grüner Glimmerſand.

d) Berg-

d) Berggrün, Erdgrün, Schiefergrün oder Steingrün, Gr. und Lat. Chryſocolla, Chryſocolla nativa foſſilis ſ. metallica, Aerugo nativa terrea, Viride montanum, Ochra veneris, Fr. Verd de montagne, Verd d'Hongrie, iſt eine Art eines natürlichen Kupfergrünen, oder natürlichen präcipitirten grünen Kupfers. Es iſt von erdichter Conſiſtenz, und von hellerer oder dunkler grüner Farbe. Es ſcheint dieſes natürliche Product ein aufgelöſetes Kupfer geweſen zu ſeyn, welches durch ein Alkali oder eine alkaliſche Erde präcipitirt worden iſt. Bisweilen beſteht ein Berggrün aus vielen erdichten Theilen mit präcipitirten Kupfertheilen vermiſcht; bisweilen aber ſind auch weniger erdichte Theile dabey zu finden. Es kömmt aus Ungarn und der Moldau. Wenn er hart und ſteinartig iſt, und entweder an ſich ſelbſt ſchiefericht, oder mit einem ſchieferichten Geſteine vermiſcht, angetroffen wird, bekömmt es den Namen Schiefergrün; dergleichen man in Toscana, bey Maſſa, wie auch in Meißen und an andern Orten findet. Es ſind von dem Berggrün zwo Arten bekannt: die eine, welche aus der Erde gegraben wird, von welcher bisher geredet worden, und die andere, welche nachgemacht iſt. Die erſtere wird entweder eben ſo, wie ſie in der Erde gefunden wird, gebraucht oder vorher gewaſchen. Dieſes geſchieht, wenn das Berggrün im Mörſer geſtoſſen und mit Waſſer abgewaſchen wird, welches ſo oft wiederholet werden muß, bis das Pulver rein und hell geworden iſt; alsdann wird es an der Sonne getrocknet Alſo zeigt ſich z. B. bey Zellerfelde, im Oberharze, Berggrün mit Kupferkies vermengt.

In Tyrol werden aus dem in den Bergwerken: dem Falkenſtein, Gingewechſel, Groß- und Kleinkogel, Thierberge und Summerau, (welche im Innthale unter Schwaz hinunter im Kalkgebirge auf ſilberhaltigen Kupferfahlerzen getrieben werden,) vorkommenden blauen und grünen Ocher, die blauen und grünen Bergfarben fabricirt. Die Bergknappen ſondern bey

der Erzſcheidung diejenigen kleinen Farbenſtücke von dem Erze und dem tauben Geſteine, ſo viel es mit dem Scheidehammer geſchehen kann, ab, und machen ein beſonderes Scheidewerk daraus, welches ihnen bey der Erztheilung unter dem Namen Farben, vom Handel nach der Güte und Schönheit derſelben bezahlet wird. Wenn eine gewiſſe Quantität dieſer Farben zuſammen gebracht iſt, wird dieſelbe an die Farbenmacher abgegeben, deren zwey vom Handel aufgenommen ſind, und die, demſelben theils für die Gerechtigkeit, die Farben fabriciren zu dürfen, theils für das Gebäude, worin die Farbenmühle errichtet iſt, und welches ihnen der Handel zu ihren Arbeiten und ihrer Wohnung unentgeldlich überläßt und unterhält, die Farben vom Berge in einer höhern Taxe ablöſen. Das Herabbringen von den Bergen, und Beyführen zur Farbenmühle, müſſen die Farbenmacher auf ihre eigene Koſten beſorgen. Das erſte, was ſie alsdann in dem Farbenmühlhauſe anfangen, iſt, daß ſie die vom Berge erhaltenen rohen Farben durch enge Drahtſiebe durchlaſſen, um die dabey befindliche Kleine, welche ſie Schlamm nennen, abzuſondern. Alsdann wird das Zurückgebliebene in ähnlichen Sieben über großen Zubern reinlich gewaſchen, damit ſich die Farben bey dem folgenden Scheiden um ſo deutlicher erkennen laſſen. Bey dieſem Waſchen fällt wieder ein Schlamm ab, der nebſt dem erſten aufbehalten wird.

Da die Rohrfarben auf dem Berge unter einander geſtürzet werden, und die meiſten Stücke noch etwas vom Erze oder von einer Steinart bey ſich haben, mit deſſen Scheidung der Hauer ſich nicht abgeben konnte, hienächſt auch zuweilen an demſelben Stückchen blaue und grüne Kupferocher beyſammen ſitzen, ſo muß nothwendig eine reinere Scheidung von den Farbenmachern vorgenommen werden. Die gewaſchenen Rohfarben werden in dieſer Abſicht auf Tiſche ausgeſchüttet, und durch Weibsperſonen und Kinder geſchieden. Das Scheiden geſchieht auf kleinen Scheideſteinen, die auf dem Tiſche liegen, und wird vermittelſt eines 8 Zoll langen, und an 1 Z. breiten, an beyden Enden meißelförmig geſtalteten Hammers, den ſie Peckeiſel nennen, verrichtet. Die Erz- und Steinarten werden hiebey ſorgfältig abgepecket, und auch die blauen von den grünen Farbeſtückchen, ſo rein als möglich, abgeſondert. Sie beobachten zugleich, daß unter die zur blauen Farbe beſtimmten Stückchen nicht das mindeſte von grünen gemiſcht werde, weil dieſes der Schönheit der blauen Farbe nachtheilig ſeyn würde.

Sie

Sie tragen aber kein Bedenken, die zur blauen Farbe untauglichen blaugemiſchten Stückchen zu denjenigen zu werfen, welche auf grüne Farbe manipuliret werden ſollen, weil dieſe hiedurch nicht ſo leicht verdorben werden. Bey dieſer Scheidung werden alle Stückchen, die zur blauen Farbe tauglich ſind, in eine hölzerne Schüſſel zuſammen geworfen, und hernach wieder beſonders überklaubet, um zweyerley Gattungen Steinwerk (ſo nennen ſie ihre zur fernern Manipulation rein ausgeſchiedene Farbeſtückchen,) nämlich **Hochbergblauſteinwerk**, und **Mittelbergblauſteinwerk**, zu erhalten. Die Stückchen der Steinwerke erhalten die Größe kleiner Haſelnüſſe, oder ſind auch kleiner.

Für die grünen Farben werden ſogleich bey dem Scheiden drey Gattungen von Steinwerken gemacht. Die erſte, und zugleich beſte, iſt das **Malachitgrünſteinwerk**; die zweyte, das **Oehlgrünſteinwerk** (*); die dritte, das **ordinäre Berggrün- oder Grundgrünſteinwerk**. Da die Rohfarben, gedachtermaßen, oft noch mit Erzarten zuſammen hängen, ſo werden dieſe bey der Scheidung fleißig geſammelt, und nebſt dem Schlamme, der bey dem erſtern Durchlaſſen, wie auch bey dem Waſchen abgefallen iſt, dem Handel zurück gegeben.

Wenn die Steinwerke gehörig ſortiret ſind, werden ſie in die Mahlſtube gebracht. In dieſer ſind zween Mahlgänge eingerichtet, deren jeder aus zween über einander gelegten Mühlſteinen von grauem Garnit beſteht. Sie ſind von 2 Schuh und einigen Zollen im Durchmeſſer. Der untere oder der Bodenſtein, liegt unbeweglich. Der obere, oder der Läufer, wird wie bey einer Kornmühle herum bewegt. Ein Waſſerrad ſetzt beyde Mahlgänge in Bewegung. An der Welle ſind, nämlich zwey Kammräder angebracht, deren jedes in ein Getriebe eingreift, welches um eine eiſerne Spindel befeſtigt iſt, die den Umläufer trägt, und unten auf einem Balken (Steg) ſteht, welchen man heben und niederlaſſen, mithin die Mühlſteine, nach Erforderniß näher zuſammen, oder weiter von einander bringen, auch, durch Aushebung der Spindel aus der Lagerpfanne, den einen Gang nach Belieben einſtellen kann. Der Bodenſtein hat eine etwas erhabene, und der Läufer eine vertiefte Fläche, die mit der convexen Fläche des Bodenſteines der-

(*) Es verſteht ſich von ſelbſt, daß alle blaue und grüne Bergfarben mit Oehl gebrauchet werden können. Es iſt alſo die Benennung Oehlgrün nur angenommen, um den Unterſchied der Schönheit der Farbe auszudrücken.

dergeſtalt zuſammen paſſet, daß der Zwiſchenraum zwiſchen beyden Flächen gegen den Mittelpunct etwas größer iſt. Der Bodenſtein iſt mit einem hölzernen Granze (Zarge), welche bis an ſeine obere Fläche hinauf reicht, umgeben. Auf dieſer hölzernen iſt eine kupferne Zarge befeſtigt, die an den Boden ſehr genau anſchließt, und mit ihrer Höhe die Dicke der Läufers etwas überſteigt. Vorn iſt an dieſer kupfernen Zarge eine kurze, an 1 ½ Zoll breite, kupferne Rinne befindlich, durch welche die gemahlenen Farben heraus laufen können. Unter dieſe Rinne wird eine Wanne geſezt, um die Farbe aufzufangen.

Das Mahlen ſelbſt fängt mit dem ſchlechteſten oder ordinären Berggrünſteinwerk an. Dieſes wird in einer Wanne neben die Mühle hingeſezt, und, wenn der Läufer in Bewegung gebracht iſt, mit einer Art von großem hölzernen Löffel (Gaze) nach und nach durch die Mittelöffnung des Läufers eingeſchüttet. Ehe aber das Einſchütten ſelbſt geſchieht, wird das Steinwerk in der Gatze mit reinem Waſſer angefeuchtet. Das Benetzen geſchieht unter dem Mahlen beſtändig, indem der Farbenmacher mit einem Schwamme ſo viel Waſſer durch die Oeffnung der Läufers hinein drückt, als nöthig iſt; daß das gemahlene Steinwerk durch die kupferne Rinne etwas flüſſig herauslaufe. (*) Bey dieſem erſten Mahlen werden die Mühlſteine, vermittelſt des Steges, ſo weit von einander gehalten, daß das Steinwerk nur gebrochen werde.

Wenn das gebrochene Steinwerk in die vorgeſezte Wanne heraus gelaufen iſt, wird es nach und nach in einen andern Handzuber geſchöpfet, vieles Waſſer darauf gegoſſen, mit einem Stocke ſtark umgerührt, und nach einigen Augenblicken, in denen ſich die ſchweren Theile zu Boden ſetzen, das trübe Waſſer in den hiezu vorgerichteten Bottich abgegoſſen. Dieſe Arbeit wird das Schwemmen genannt. Dasjenige, was ſich aus dem trüben Waſſer bey dieſem erſten Schwemmen ſezt, wird, weil von dem ſchlechteſten Steinwerke bey dem erſten Mahlen, oder Brechen, meiſtens nur die demſelben auch anhängenden Erz- und Bergarten abgeſondert werden, zu dem Schlamm,

(*) Dieſes Hineinſchütten, und Waſſereindrücken, welches einen Menſchen beſtändig erfordert, könnte füglicher durch einen Trichter, wie die Goſſe bey einer Kornmühle, und durch eine kleine Waſſerrinne geſchehen.

Schlamm, welcher, gedachtermaßen, dem Handel zurück geliefert wird, geſchüttet; das auf dieſe Art geſchwemmte Steinwerk hingegen wieder, wie das erſtemal, auf die Mühle gebracht, und mit einer mehrern Annäherung der Mühlſteine naß gemahlen. Das Gemahlene wird alsdann wieder in einen beſondern Bottich hinein geſchwemmet, und bey dieſem Schwemmen das ordinäre Berggrün, oder die Grundfarbe erzeuget. Die nach dem Schwemmen zurück gebliebenen ſchweren Theile werden wieder gemahlen und geſchwemmet, und dieſe Arbeit wird ſo lange wiederholet, bis alles Steinwerk in die zarteſten Theile gebracht, und zur Farbe gemacht worden iſt. Nur werden, ſo wie das Mahlen mit dem nämlichen Steinwerke wiederholet wird, auch die Mühlſteine näher an einander gerückt, damit die Theile des Steinwerkes, welche nach einem jeden Mahlen kleiner ausfallen, von den Mühlſteinen ergriffen werden können.

So, wie das ſchlechteſte oder ordinäre Berggrünſteinwerk behandelt wird, eben ſo verfährt man auch mit der zweyten und dritten Steinwerkgattung; nur mit dem Unterſchiede, daß bey dem Oehlgrünſteinwerke die Schwemmung nach dem erſten Mahlen, oder Brechen, nicht zum Schlamme, ſondern zum ordinären Berggrün geſchüttet wird. Bey dem beſten oder dem Malachitgrünſteinwerke, wird die Schwemmung nach dem erſten Mahlen, zu dem mittlern, oder Oehlgrün, wenn es aber zu ſchlecht iſt, zum ordin. Berggrün, und alsdann die Schwemmung nach dem zweyten Mahlen zum Oehlgrün geſchüttet. Ueberhaupt kömmt das Sortiren der Farben bey den Schwemmungen auf das Ermeſſen des Farbenmachers an, welcher ſich hüten muß, durch Beymiſchung einer ſchlechtern Gattung die beſſere nicht zu verderben.

Wenn die in die ſortirten Bottiche oder Wannen hinein geſchwemmten Farben ſich aus dem Waſſer zu Boden geſezt haben, wird dieſes rein abgeſchöpfet. Die Farbe wird alsdann in jedem Bottich für ſich unter einander gerührt, damit ſie, wenn etwan ungleichfärbige Lagen ſich geſezt hätten, durchaus an Farbe gleich werde. Endlich werden die Farben heraus genommen, auf hölzernen Bretern, die um das Rinabfallen der Farben zu verhindern, mit vorſtehenden Leiſten umgeben ſind, an der Sonne getrocknet, und ſodann in Fäſſern verpacket.

Dieſe

Dieſe Farben werden in Wien, das Malachitgrün à ℔, 32 Kreuzer; das Oehlgrün à Ctn. 25 Fl. und das ordinäre Berggrün, à Ctn. 13 Fl. verkauft.

Hrn. Prof Beckmann Beyträge zur Oekonomie ꝛc. 2 Th. Götting. 1779, gr. 8. S. 192, 193.

Die nachgemachte Art Berggrün, ſoll von dem ächten, zu Pulver geſtoßenen, Berggrün, welches in Eſſig gebeizt, mit Alaun und andern Zuſätzen vermiſchet worden, ſeinen Urſprung haben. Eine andere Zubereitung davon beſchreibt Plinius, welcher ſagt, daß es aus cypriſchen Grünſpan und Kinderurin mit zugeſetztem Salpeter verfertigt werde; und dieſe Sorte hat den Namen Santerna erhalten.

Man gebraucht das Berggrün zur Leim- und Gummiwaſſermalerey. Zur Oehlmalerey taugt es nicht viel, weil es ſehr nachfärbt.

Weil auch das beſte Berggrün viel kalkartige Erde und wahren Gyps in ſich enthält: ſo fällt der mit Oehl zubereitete Anſtrich niemals ſchön grün aus, ſondern verwandelt ſich gar bald in ein ſchmutziges gelbliches Grün. Steht ein ſolcher Anſtrich nicht in freyer Luft, ſondern innerhalb den Gebäuden, ſo iſt in kurzer Zeit ganz und gar keine grüne Farbe mehr daran zu erkennen: ſie wird vielmehr in ein unangenehmes Braun verwandelt. Das Berggrün iſt alſo nur als eine Waſſer- oder Leimfarbe zu gebrauchen; und auch dieſer Gebrauch iſt oft mit dem Uebel verknüpft, daß die zubereitete Farbe, indem ſie aufgeſtrichen wird, ſehr ſchäumet, daher man niemals einen reinen glatten Anſtrich erlangt.

Jo. Laur. Bauſch de coeruleo & chryſocolla. Jen 1668. 8.

Ferner gehören zu den grünen mineraliſchen Körpern, welche die Natur hervor bringt, 2) unter den Steinarten: der grüne Kalkſtein, verſchiedene Arten von grünem Marmor und Spath, der Nierenſtein, Jaſpachát, grüne Jaſpis, verſchiedene Arten von grünen Quarzen, der Smaragd, hellgrüne Chryſolith, grüne Talk, der Serpentinſtein, grüne Schörl, grünliche Asbeſt, u. a. m. 3) Unter den Salz- und Erdarten: der grüne Vitriol, grüne Bergſalmiak, grüne Naphta, grünliche Bernſtein. 4) Unter den Me-

Metallen und Halbmetallen: das grüngelbe Operment, Kupfergrün, grünliches Kupfererz, grünes Bleyerz, grünes Silberglas ꝛc.

In dem Pflanzenreiche hat die grüne Farbe eben den Urſprung, wie in den Metallen. Es läßt ſich aber in den Pflanzen noch beſſer finden und erklären, als in den Metallen. Dieſe grüne Farbe iſt in dem Pflanzenreiche ſo allgemein, daß gewißlich in allen Welttheilen unſers Erdbodens keine Pflanze angetroffen werden mag, welche nicht mit Grün bekleidet wäre. Dieſe Farbe iſt auch die angenehmſte und unſchädlichſte zu einem beſtändigen Anſchauen für menſchliche Augen. Eben dieſe Umſtände zuſammen genommen, ſind vermuthlich die Hauptbewegungsgründe bey denen, welche die grüne Farbe unter die Hauptfarben rechnen. Denn die grüne Farbe im Regenbogen, oder in andern Lufterſcheinungen, hat wirklich nicht ſo viel Grund vor ſich, daß man ſie um deswillen als eine Hauptfarbe annehmen könnte, ſondern die allgemeine grüne Farbe des Pflanzenreiches hat vielmehr zu dieſer Muthmaſſung Gelegenheit geben müſſen. So bald man aber genau unterſucht hat, wie die grüne Farbe in den Pflanzen entſteht und hervorgebracht wird, ſo bald wird auch der Beweis da ſeyn, daß die grüne Farbe keine eigene einfache, urſprüngliche Hauptfarbe, ſondern nur eine vermiſchte, eine aus Blau und Gelb zuſammengeſetzte Farbe ſey.

Alles, was wir in dem Pflanzenreiche aus der Erde hervor wachſen ſehen, wird ſich allemal bey ſeiner Hervortretung nicht anders, als mehr oder weniger, ſtärker oder ſchwächer gelb zeigen, und erſt alsdann, wenn es eine Zeitlang an freyer Luft geſtanden hat, wird dieſe gelbe Farbe durch die Wirkung des Natursalzes der Luft, und beſonders ſeiner alkaliſchen Theile, grün. Je länger ein friſch aufgegangenes Gewächs in Gewächshäuſern, oder unter anderer Bedeckung,

ckung, vor der freyen Luft verwahret wird, je langſamer wird ſeine aus der Erde mitgebrachte gelbe Farbe grün werden. Selbſt noch alle jede Schößlinge eines Baumes, alle Blüth= und Fruchtknoſpen kommen anfänglich nur gelb hervor, und werden auch erſt nach und nach an der Luft grün.

Dieſe gelbe Farbe nun, welche alle Pflanzen als eine Univerſalfarbe mit einander gemein haben, und aus der Erde mit ſich bringen, hat ihren Grund in brennbaren Theilen, welche theils ſchon in dem Samen und Keime ſtecken, theils durch die erſten Würzelchen aus der Erde, theils durch die Sonnenhitze von oben, theils durch das Acidum pingue der Luft, in dieſelben eingeführt werden.

In den Samen oder Keimen muß der Grundſtoff zur gelben Farbe ſtecken; denn ohne dieſe elementariſche brennbare Theile mit ihrem ſauern Salze kann ſelbſt weder Same, noch Samenskraft Keim und Entwicklung deſſelben da ſeyn. Wenn nun der Same oder der Wurzelkeim einer Pflanze in die Erde kömmt, und ſich wieder nur durch die Wirkung anziehender Kraft die erſten zarten Würzelchen daraus entwickeln, ſo ſuchen dieſe ebenfalls vornämlich auch nur die ſchwächſten, am mehrſten verdünnten und feinen elementariſchen Theile zu ihrer Nahrung, weil ſie die gröbern erdichten und metalliſchen Theile noch nicht einſaugen können. Es entſteht alſo daraus nur die gelbe Farbe. Wären die erſtern Wurzeln einer Pflanze ſogleich ſtark genug, die ſtärkern elementariſchen brennbaren, oder die wirklichen metalliſchen Theile in ſich zu ziehen, ſo würden alle Pflanzen, anſtatt der gelben, vielmehr die rothe Farbe mit ſich auf die Welt bringen; da aber die ſchwarzen Würzelchen auch nur eben ſo zarte und ſchwache Nahrung einſaugen, ſo kann daraus nur die gelbe Farbe erzeuget werden.

Dieſe gelbe Farbe ſetzt nicht nur geſchwächte und verdünnte brennbare, ſondern auch alkaliſche wäſſerige Theile voraus, weil beydes zur gelben Farbe nöthig iſt. So bald nun auch die erſten über ſich keimenden Theile der Pflanze mit ihrer gelben Uniform aus der Erde hervor ſtachen, und nur wenige Stunden in freyer

Luft

Luft geſtanden, ſo wird ſich dieſe gelbe Farbe durch das allgemeine Mittelſalz der Luft, vermittelſt der Wirkung ihrer alkaliſchen Theile in Grün verwandeln, weil ſie den Stoff zur blauen Farbe etwas ſtärker enthalten, als er ſchon in den jungen aufkeimenden Theilen einer Pflanze ſelbſt ſteckt; denn wäre er in dieſen ſchon eben ſo ſtark als in der Luft, ſo würden alle Pflanzen zwar Anfangs auch grün, aber gar bald vollends ganz blau werden, ſo wie man dieſes in der Folge, da die Pflanzen ſtärkere alkaliſche Theile einziehen, an vielen Blumen und Früchten derſelben findet, daß ſie nach und nach ganz blau werden. Denn, je mehrere und ſtärkere alkaliſche Theile das allgemeine Salz der Natur in einem Körper antrifft, deſto ſtärker wirkt es auch, zur Entwickelung der blauen Farbe, darauf.

In ſo fern nun eine jede Pflanze, vermittelſt verdünneter, geſchwächter elementariſcher Theile, zuerſt eine gelbe Farbe haben muß, ſo muß ſie hernach eben ſo nothwendig durch die Wirkung des allgemeinen Luftſalzes grün werden; und dieſes giebt ſogleich den Beweis ab, daß die grüne Farbe keine ganz einfache, mithin auch keine urſprüngliche Hauptfarbe, ſondern eine aus Blau und Gelb zuſammengeſetzte Farbe ſey.

So wie nun eine Pflanze in ihrem Wachsthum mehr oder weniger brennbare Theile und ſaures Salz aus der Erde in ſich zieht, und mithin ihre gelbe Farbe dadurch ſtärker oder ſchwächer wird, eben ſo wird ſie hernach auch durch die Wirkung der Luft eine dunklere oder hellere grüne Farbe bekommen; denn auf eine ſchwache gelbe Farbe, welche mehr wäſſerige als brennbare Theile voraus ſetzt, kann das allgemeine Luftſalz ein ſtärkeres Blau anſetzen, mithin wird auch die grüne Farbe der Pflanzen dadurch nicht nur dunkler, ſondern in dieſer Pflanze werden die blauen Farbetheile ſo ſtark erzeuget, daß man mit Nutzen die blaue Farbe davon heraus ziehen kann; und umgekehrt, wenn die gelb=

färbenden Theile einer Pflanze mächtig ſind, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie viel brennbare Theile hat, worauf das allgemeine Luftſalz keine ſo ſtarke grüne Farbe anſetzen kann, ſondern das Luftſauer wirkt darauf ſtärker als das Alkali; mithin taugt auch eine ſolche Pflanze nicht zur blauen, ſondern nur zur gelben Farbe.

Ferner kömmt es hiebey auch darauf an, ob die gelben Farben der Pflanzen bey ihrer Erſtarkung entweder metalliſche Gold- oder Eiſentheile in ſich nehmen. Sind es Eiſentheile ohne Beymiſchung vieler alkaliſchen Salze, ſo wird die gelbe Farbe einer Pflanze nur ſchwach davon werden, und alſo auch durch die Wirkung der Luft eine deſto dunklere grüne Farbe annehmen, die mehr ſtahlblau als grün iſt. Sind hingegen dieſe Eiſentheile mit vielem alkaliſchen Salze verbunden, ſo wird die gelbe Farbe deſto ſtärker ſeyn und in das Braune fallen; es kann alſo auch in der Luft kein ſo ſchönes dunkles Grün geben, ſondern wenn auch die Farbe dunkel wird, ſo ſieht ſie doch mehr olivengrün, als ſchön dunkelgrün, aus. Hat aber eine Pflanze ihre gelbe Farbe von in ſich genommenen Goldtheilen, und iſt dabey mit ſauern Salzen verbunden, ſo wird das Luftſalz nur ein hellgrün darauf erzeugen, welches mehr gelb, als grün, ausſieht. Oder, ſind dieſe Goldtheile noch mit alkaliſchen Salzen vermiſcht, aber nur ſchwach in einer Pflanze vorhanden, mithin die gelbe Farbe nur ganz hell, ſo giebt es durch den Einfluß der Luft, das ſchönſte Dunkelgrün; und iſt von mehrern Goldtheilen die gelbe Farbe ſtärker, ſo erzeugt die Luft darauf ein ſchönes Mittelgrün, worin die gelbe Farbe ſehr merklich hervor ſticht.

Ueberhaupt wird die grüne Farbe einer Pflanze, deren gelber Grund von Eiſentheilen herrührt, ſie möge dunkel oder hell erſcheinen, allemal kein recht ſchönes, ſondern ein trübes, mattes, finſteres Grün ſeyn, indem das Eiſen auch kein ſchönes, angenehmes Gelb giebt.

giebt, mithin die grüne Farbe davon eben ſo wenig ſchön werden kann; da hingegen die grüne Farbe, welche einen gelben Goldgrund hat, ſie ſey dunkel oder hell, allemal eine angenehme und liebliche grüne Farbe iſt, weil auch dieſe gelbe Farbe des Goldes weit angenehmer und ſchöner, als jene iſt.

So wie alle Pflanzen bey ihrer Entſtehung eine gelbe Farbe aus der Erde mitbringen, eben ſo werden ſie auch alleſamt im Alter, und bey dem Vertrocknen ihrer Säfte, wieder gelb. Dieſes geſchieht entweder, wenn die Säfte der Pflanzen bey angehendem Herbſte und mit Anbruch des Winters zurück treten, und das Gras, die Blätter, und alle grüne Theile der Pflanzen vertrocknen, verwelken und abfallen, und zwar eben nur aus Mangel des Nahrungsſaftes, wobey und in welchem Zuſtande ſie ihre grüne Farbe verlieren, weil das allgemeine Luftſalz mit ſeinen alkaliſchen Theilen nicht mehr darauf wirken kann, und alſo mehr oder weniger gelb, oder gar roth werden, je nachdem eine Pflanze mehr oder weniger ſaure Salze in ſich enthielt.

Oder, es kann auch eine Pflanze durch einen beſondern Zufall mitten in ihrem Wachsthum entweder durch allzu ſtarke Sonnenhitze, durch Verletzung von Inſecten, oder durch Menſchenhände, ihrer Säfte beraubet werden, da ſie vor der Zeit vertrocknet und verdorret, und alsdann ihre grüne Farbe ebenfalls verliert, und entweder gelb oder roth wird, weil eben ſo bald, als der Zufluß friſcher Nahrungsſäfte aufhört, auch die Wirkung des Luftſalzes zur Hervorbringung der blauen oder grünen Farbe aufhört.

Eben zu der Zeit, wenn die Pflanzen ihre grüne Farbe verlieren, und ihre Blätter im Abfallen, oder auch noch an den Pflanzen ſelbſt, gelb oder roth werden, kann man den Urſprung ihrer gelben Farbe ſogleich erkennen; denn je röther die Blätter ſolcher dürren Pflanzen werden, deſto mehr ſaures Salz enthal-

ten ſie, und deſto gewiſſer iſt es, daß ihre gelbe oder rothe Farbe von ſeinem feinen Brennbaren, oder von metalliſchen Goldtheilen herrührt; je blaſſer gelb ſie aber im Vertrocknen werden, oder wenn ſie mehr braun als roth werden, deſto weniger ſaures Salz haben ſie, oder deſto gewiſſer entſpringt ihre gelbe Farbe von den unreinen brennbaren, metalliſchen Eiſentheilen.

Bey dieſer Beobachtung muß man nicht auf ein einziges dürres Blatt einer Pflanze ſehen, ſondern warten, bis die ganze Pflanze im Vertrocknen und Verdorren ihr Blätter begriffen iſt, und den Unterſchied dabey in Acht nehmen, ob eine Pflanze ganz an der Sonne, oder nur zum Theil, oder ob ſie meiſtens im Schatten ſteht.

Wenn viele Pflanzen ihre grüne Farbe den Winter über behalten, und gleichſam immer grün ſind: ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie ſehr viel harziges Weſen bey ſich haben, mithin ihre Säfte länger behalten, weil ſie da ſie weniger wäſſerig ſind, nicht ſo ſchnell ausdünſten, als die Säfte anderer Pflanzen, welche mehr wäſſerig und flüſſig ſind. So bald aber dennoch im Frühlinge der neu eintretende Saft auch neue und friſche Blätter austreibt, ſo müſſen die alten doch vertrocknen und abfallen, da ſie, wie die Blätter anderer Pflanzen, alsdann ebenfalls ihre grüne Farbe verlieren und gelb werden.

Kurz, zur Hervorbringung der grünen Farbe in den Pflanzen, werden Licht, Luft und Waſſer erfordert. Allen Gewächſen, denen das Sonnenlicht entzogen wird, fehlt die grüne Farbe. Gebundene Endivien, das Inwendige des Kopfkohles, und alle Pflanzenarten, welche im Keller ohne Sonnenlicht gezogen werden, ſind weiß, oder höchſtens gelblich. Friſche Luft iſt zur Erzeugung dieſer grünen Farbe gleichfalls nöthig. Wenn man ein Gefäß mit Waſſer ſo ſtellet, daß deſſen Mündung durch Queckſilber geht, und folglich die Luft davon ausgeſchloſſen wird, ſo erzeugt ſich in dieſem kein Staub-Aftermoos

(Byſſus

(Byſſus Botrioides,) wenn gleich das Gefäß dem Sonnenlichte ausgeſezt iſt; in freyer Luft hingegen fängt dieſe Gattung des Mooſes jederzeit an, im Waſſer zu wachſen. Endlich iſt auch Waſſer, oder wenigſtens etwas Feuchtigkeit zur Hervorbringung der grünen Farbe nöthig; denn bey großer Dürre wird das Laub aller Pflanzen und Bäume, und alles Gras, ſeiner ſchönen grünen Farbe beraubt.

Pflanzen, deren Blätter von dem Einfluſſe des Sonnenlichtes ausgeſchloſſen, und daher nicht grün, ſondern wie es die Gärtner nennen, gebleicht ſind, haben wenig oder gar keinen Geſchmack. Im Schatten gewachſene Früchte ſind unſchmackhaft, oder, wie man es gemeiniglich nennt, graſicht. Weißer Endivienſalat hat das eigenthümliche Bittere verloren, welches der grüne in ſo vorzüglichem Grade beſitzt; und eben dieſes gilt von den jungen Blättern des Löwenzahnes (Taraxacum,) wenn man ſie aus den Maulwurfshaufen ausgräbt, ehe ſie an die Luft gekommen ſind. Je grüner ein Blatt iſt, deſto ſtärker iſt deſſen Geſchmack, dieſer mag nun nach ſeiner Art noch ſo viel eigenthümliches haben, nämlich ſauer, ſcharf, bitter, ſalzig ꝛc. ſeyn. Hieraus läßt ſich mit aller Wahrſcheinlichkeit folgern, daß der grüne Theil in Blättern hauptſächlich die Urſache des Geſchmackes ſey; und aus dieſem Satze folgt zugleich, daß dieſe grüne Theile den Salztheilchen ähnlich ſeyn müſſen, indem ſie auf der Zunge und ihren Nerven eine Empfindung verurſachen.

Ueber die Entſtehung der grünen Farbe in den Pflanzen, verdient auch Hrn. D. Forſter's Erklärung, im 2 St. des 1 Jahrg. des Götting. Magaz. der Wiſſenſch. und Litteratur, 1780, 8. S. 195, geleſen zu werden.

In dem Thierreiche findet ſich die grüne Farbe nirgends ſichtbar, als an den Federn der Vögel. Man wird aber doch allemal ihre Entſtehung leicht entdecken

cken können; denn die blaue ſowohl als die gelbe Farbe werden ſelten weit davon, ſondern immer auch noch daneben angetroffen werden. Wäre aber auch ein Vogel, oder ein anderes lebendiges Thier, wirklich durchaus grün, ſo iſt dieſe Farbe doch nicht anders daran entſtanden, als durch Zuſammenkunft von Blau und Gelb; ja, die Federn eines ſolchen grünen Vogels ſind gewiß nicht grün mit ihm auf die Welt gekommen. Die erſten Stupfelhaare eines jeden Vogels ſind, bey ſeinem Ausſchlupfen aus dem Ey, mehr oder weniger gelb, ſie mögen hernach Farben bekommen, welche ſie wollen; mithin liegt der erſte Grundſtoff zur gelben Farbe ſchon in dem jungen Vogel, und das Grüne ſeiner Federn entſteht alsdann erſt durch die Wirkung der Luft.

Die Kunſt erzeugt die grüne Farbe theils auf eine einfache Art, theils durch Zuſammenſetzung zweener färbenden Körper. Das erſte geſchieht z. B. bey der Verfertigung des Vitriols aus dem Eiſen; in der Bereitung des Grünſpanes; des Blaſen= oder Saftgrünen aus den reifen Beeren des purgirenden Wegedornes oder Kreuzdornes (Rhamnus catharticus *L.*) oder aus den Blumen des gemeinen Schwertels (Iris *Linn.*) welches Liliengrün genannt wird; des Schüttgrünen, aus dem Birkenlaube, ſ. Th. V, S. 374. Das letzte hingegen geſchieht durch Vermiſchung blauer und gelber Färbematerialien, nach deren Verhältniß zu einander, verſchiedene Arten, oder Schattirungen des Grünen entſtehen, welche man nach der Aehnlichkeit, den dieſe Farben mit den Sachen haben, von denen ſie ihren Namen erhalten, benannt hat. Davon ſind folgende die vornehmſten: Aenten= oder Aentenflügel=Grün, Verd canard, Ver d'ailes de canard; Apfel=Grün, Verd de pomme, ſo der Farbe einiger Aepfel gleicht, und eine Mittelfarbe zwiſchen Nelkengrün und

und Seladon iſt; Blaßgrün, Verd naiſſant; Braun- oder Dunkelgrün, Verd brun, ein Grün, welches in das Schwarze fällt; wie es dann auch, wenn man es recht braun oder dunkel haben will, damit vermiſchet wird; Gelbgrün, Verd jaune; Glasgrün, dem gemeinen grünlichen Fenſterglaſe an Farbe gleich; Grasgrün, L. Color praſinus, Fr. Verd d'herbe, Verd de pré, der hochgrünen Farbe des gemeinen Graſes gleich, wenn es im Frühlinge hervor wächſt; Helllicht- oder Schmaragdgrün, Verd gai, die lebhafte und angenehme Farbe, die derjenigen gleich iſt, welche die Blätter der Bäume im Frühlinge haben; Kohlgrün, Verd de chou; Lorbeergrün, Verd de laurier Meergrün, Seladongrün, Céladon Verd de mer, der Farbe, welche das Meer, wenn man es von weitem anſieht, zu haben ſcheint, gleich oder ähnlich iſt; ſie fällt etwas in das Blaue, oder iſt, wie man nach der Färberſprache ſich ausdrückt, mehr gewaſchen als das Hellgrün; Nelkengrün; Olivengrün, Verd d'olives, die lichte, bräunlich grüne Farbe der Oliven oder Oehlbeeren, welche aus einem lichten Zeiſiggrün und einem etwas röthlichen Braun vermiſcht iſt; Papagey- oder Sittichgrün, Verd de perroquet; Stahlgrün, Verd moiequin.

Die Färbematerialien, die zu Verfertigung dieſer verſchiedenen Schattirungen von Grün gebrauchet werden, ſind, nach Verſchiedenheit der Künſtler und Profeſſionen, ingleichen der Sachen, denen die grüne Farbe und deren verſchiedene Gattungen gegeben werden ſollen, ebenfalls ſehr verſchieden.

Die Maler und Lackirer bedienen ſich, zu ihren Gemälden und Anſtrichen, des Grünſpanes, des Berggrünen, der gemeinen und der Veroner grünen Erde, des Saftgrünes, ingleichen eines aus blau- und gelbfärbenden Materialien (als Indig, Waidblumen oder

oder Paſtel, Berlinerblau, Oehl= oder Stärkblau, Bergblau, Ultramarin, Schüttgelb, Gummigutt, Bleygelb, Operment, Rauſchgelb, lichtem Ocher, gelbem Lack, oder neapolitaniſch Gelb u. a. m.) vermiſchten Grünen, da dann, nach Verſchiedenheit dieſer Vermiſchungen, ebenfalls verſchiedene Schattirungen von Grün entſtehen, die alle gelb erhöhet, und mit Blau vertiefert werden können.

Zu dieſen Färbematerialien gehören auch das Braunſchweigiſche Grün, der Herren Gebrüder **Gravenhorſt**, von welchem unten ein beſonderer Artikel folgt; und das Peiniſche Grün. Letzteres hat der Chymicus, Hr. **Pabyzky**, in Peina im Bißthum Hildesheim, erfunden, und er verſichert von demſelben, in einem Schreiben v. 3 Jul. 1768, (welches im 2 St. des allgem. Harzmagazins, Blankenb. 1768, 8. S. 115—118, abgedruckt iſt,) daß es nach vielen angeſtellten Proben davon, dem braunſchweigiſchen Grün in allen Tugenden gleich komme. Er verkauft daſſelbe; das Pfund für 16 Ggr.

Die beſten und dauerhafteſten grünnen Farben für die Maler und Anſtreicher, werden aus blauem oder Kupfer=Vitriol verfertigt. Das Kupfer wird von mineraliſchen ſowohl als Pflanzen=Säuren angegriffen und aufgelöſet; letztere aber zerſtören das brennbare Weſen des Kupfers bey weitem nicht ſo ſehr, wie jene. In dem Kupfer iſt von Natur eine Erde befindlich, welche eine blaue Farbe hat, und durch eine andere beygemiſchte Erde grün erſcheint, die ſich auch in dem ſtärkſten Feuer grün zeigt, ſich aber mehr oder weniger entwickelt, nachdem das brennbare Weſen mehr oder weniger vom Kupfer geſchieden worden. Wird das brennbare Weſen nur zum Theil geſchieden, wie durch den Eſſig, oder durch jede andere Pflanzenſäure geſchieht, ſo kömmt zwar die grüne Farbe des Kupfers zum Vorſchein; allein, ſie iſt nicht beſtändig, indem,

wenn ſie an der Luft ſteht, das bey ihr befindliche brennbare Weſen ſich entwickelt, wodurch die Farbe erſt dunkel wird, alsdann aber eine braune und ſchmutzige Geſtalt annimmt. Die mineraliſchen Säuren hingegen zerſtören das brennbare Weſen des Kupfers, welches zu ſeiner metalliſchen Geſtalt erfordert wird, ganz und gar, und machen die blaue oder grüne Erde deſſelben offenbar, wie man an den Auflöſungen mit Vitriol = Salpeter und Salzſäure ſehen kann. Da es nun gewiß iſt, daß bey dieſen Auflöſungen, vornämlich denen, welche mit dem Vitriol = und Salpeterſäuren gemacht worden, das Kupfer ſein brennbares Weſen verloren hat; da es ferner gewiß iſt, daß das bey den grünen Kupferfarben noch befindliche brennbare Weſen dieſelben mit der Zeit unſcheinbar macht, bey denjenigen grünen Kupferfarben hingegen, welche durch das Vitriol = oder Salpeterſauer erhalten worden, kein brennbares Weſen zu finden iſt: ſo folgt daraus, daß, wer eine ächte grüne Farbe haben will, ſich dieſer Auflöſungen bedienen müſſe. Folgende Verſuche werden einem Jeden gute und brauchbare Producte verſchaffen.

1. Man nehme eine beliebige Quantität blauen Vitriol, löſe denſelben in einer hinlänglichen Quantität reinen Waſſers auf, und gieße nach und nach eine mit guter Pottaſche gemachte reine Solution ſo lange hinzu, bis nach dem Umrühren von der Pottaſchenſolution kein Aufwallen mehr erfolgt. Es wird ein Präcipitat entſtehen. Man ſeihe alles durch, und trockne es an der Luft, ſo wird man eine grüne Farbe bekommen, welche ſich mit Bleyweiß vermiſchen und in Oehl ſetzen läßt. Eben dieſe grüne Farbe, mit Fritte zu Glas geſchmolzen, giebt ſehr ſchöne ſmaragdgrüne Gläſer.

2. Man nehme ferner 4 Theile blauen Vitriol, und 1 oder auch 2 Theile Alaun; löſe dieſes in einer

hinlänglichen Quantität Waſſer auf, gieße eine reine Pottaſchenſolution ſo lange hinein, bis faſt kein Aufwallen mehr erfolgt, ſeihe alles durch, und trockne es an der Luft: ſo wird man eine ſehr ſchöne grüne Farbe erhalten, welche ſich mit Bleyweiß und Oehl vermiſchen läßt, auch mit Fritte zu Glas geſchmolzen, ein ſchönes grünes Glas giebt.

3. Man nehme 4 bis 6 Loth blauen Vitriol, löſe ihn in einer hinlänglichen Quantität Waſſer auf, thue alsdann einen Theil geſchlemmten weißen Töpferthon hinzu, rühre es wohl durch einander, und gieße ſogleich etwas von einer Pottaſchenauflöſung dazu; rühre es gut durch einander; gieße, wenn das Aufwallen vorbey iſt, wieder etwas von der Pottaſchenauflöſung hinein, und wiederhole dieſes ſo oft, bis kein Aufwallen mehr erfolgt, und die ganze Maſſe eine grünlichblaue Farbe hat. Man laſſe es 24 Stunden ruhig ſtehen, gieße die darüber ſtehende Feuchtigkeit ab, und trockne den Satz an der Luft: ſo wird man eine grüne Farbe erhalten, welche ſich, wie die vorhergehenden, mit Bleyweiß und Oehl vermiſchen, auch mit Fritte zu einem grünen Glaſe ſchmelzen läßt. Bey dieſer Farbe darf man nicht allemal den Punct der Sättigung beobachten; denn man erhält auch eine grüne Farbe, wenn nur etwas von einer Pottaſchenſolution dazu gegoſſen wird; doch ſind die Farben alsdann in der Höhe verſchieden.

4. Man nehme 4 Theile blauen Vitriol, löſe ihn in einer hinlänglichen Menge Waſſer auf, ſetze 1 Theil gelöſchten weißen und an der Luft getrockneten Kalk hinzu, rühre alles durch einander, gieße alsdann etwas von einer Pottaſchenſolution dazu, und verfahre auf vorerwähnte Art; nur muß man bey Bereitung dieſer Farbe nicht den völligen Punct der Sättigung, oder wenigſtens denſelben ſehr behutſam, beobachten. Das Product hievon iſt eine vortreffliche Waſſerfarbe; ſie

ſteht

ſieht ſehr ſchön aus, und läßt ſich auf Kalk und Gyps verbrauchen. Sie bleibt an der Luft unverändert.

5. Eben ſo bekömmt man auch eine ſchöne Farbe, wenn man, an ſtatt Kalk, Gyps nimmt, und wie mit voriger verfährt. Dieſe beyde Farben laſſen ſich allein mit Oehl nicht verarbeiten, können aber als Waſſerfarben auf Kalk- und Gypswänden ſehr wohl gebraucht werden.

49 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 518.

Hr. C. W. Scheele in Schweden erhielt ein ſchönes grünes Präcipitat, als er die Auflöſung des Kupfervitrioles mit der arſenikaliſchen Leber vermiſchte. Er hat dieſe grüne Farbe, mit Oehlfiniß gemiſcht, auf ein Bret geſtrichen; und er hat nach drey Jahren nicht die geringſte Veränderung an ihrer Grüne, welche der vegetabiliſchen nahe kömmt, bemerkt. Zu Waſſerfarben iſt dieſes Product ebenfalls dienlich. Man nimmt in dieſer Abſicht 2 Pfund Kupfervitriol, ſolvirt ihn in 5 bis 6 Kannen reinen Waſſers, welches entweder über Feuer oder auch nur in der Kälte geſchehen kann. Alsdann werden in einem andern Keſſel 2 Pfund weiße trockene Pottaſche, und 22 Loth fein geriebener Arſenik, mit 2 Kannen Waſſer über dem Feuer aufgelöſet. Wenn dieſes geſchehen iſt, läßt man die Lauge durch eine Leinwand laufen, und miſchet ſolche, unter ſtarkem Umrühren, zu der vorigen Kupfer-Solution. Der Keſſel, in welchem dieſe Miſchung vorgenommen wird, muß ziemlich groß ſeyn, weil hiebey ein Aufbrauſen entſteht. Man läßt es einige Stunden ſtehen, gießt es ſodann durch ein Tuch, und ſchlägt noch einigemal warmes Waſſer darauf, um das Präcipitat wohl abzuſüßen, welches hernach in gelinder Wärme getrocknet wird. Von der angegebenen Quantität erhält man 1 Pfund und 13 Loth grüne Farbe.

Im 52 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 550 f. werden folgende Arten der Bereitung einer dauerhaften, den Grünſpan übertreffenden, grünen Farbe gelehrt.

1. Man nimmt 2 ℔ blauen cypriſchen Vitriol, löſet ihn in 5 bis 6 ℔ ſiedendem Waſſer völlig auf, vermiſcht ihn mit ¾ ℔ feingeriebener Kreide zu einem Brey, und läßt ihn trocknen. Hiedurch erlangt man einen ſchönen grünen dauerhaften Kalk, welcher nach und nach immer grüner wird. Nimmt man hiezu die Hälfte Kreide, ſo wird dieſe Farbe hellgrüner, und dennoch ſchön. Es geht auch mit weißem calcinirten Fraueneiſe, alkaliſchem Spathe und Gypſe an; jedoch behält die Kreide dabey einen Vorzug.

Nimmt man aber, 2. an ſtatt der Kreide, weißgebrannten, an der Luft zerfallenen Kalk, und verfährt damit auf vorgedachte Art, ſo erhält man einen blau-graulichen Kalk, welcher noch dunkler wird, wenn man nur den vierten Theil Kalk, dazu nimmt. Es geht auch mit weiß gelöſchtem Kalk an. Wenn man dieſen hierauf mit Waſſer verdünnet, und weiße Wände oder Mauern damit anſtreicht, ſtellt er eine ſchöne beſtändige grüne Farbe dar. Reibet man aber den bläulichen trocknen Kalk mit Firniß klar, und ſtreicht ihn zu 2 oder 3 verſchiedenen Malen auf Holz oder Steine, ſo zeigt er Anfangs eine blaue Farbe, welche ſich aber nach und nach in eine meer- und endlich dunkel grasgrüne verändert, welche man nach Belieben mit Zuſatze von etwas Bleyweiß lichter machen kann.

Das 3te dem feinen Grünſpan ähnliche Grün wird erlangt, wenn man z. B. 1 ℔ gefeiltes Meſſing, ſo wie man ſolches bey den Nadlern kauft, und welches rein ohne Eiſen iſt, mit dem 4ten Theil Salmiak, (wozu der braunſchweigiſche vorzüglich iſt,) welcher mit 16 Loth ſiedenden Waſſer aufgelöſet iſt, einen Brey macht, und dieſen ſofort, ehe er ſich erhitzet, etwann eines Meſſerrückens dick, auf ein kupfernes Blech ſtreicht. Auf dieſe Art erhält man ſogleich einen Grünſpan, indem die Salzſäure im Salmiak losgeht, ſich von dem Urinoſo trennt, und in das Meſſing greift. Beyde corrodiren dieſes augenblicklich zum bläulichgrünen Kalke, und das Urinoſum geht mit dem flüchtigſten Geruche davon. Man muß dabey die Vorſicht gebrauchen, daß man gedachten Brey auf einem Haufen ſich nicht erhitzen laſſe, weil dabey das Meſſing ſogleich zu einem grünbräunlichen Kalke zerfreſſen und unſcheinbar wird. Iſt aber dieſer Fehler erfolgt, ſo kann man ihm helfen, wenn man dieſen Kalk in ein Pulver bringt, und aufs neue mit aufgelö-

gelöſetem Salmiak zu einem dicken Brey machet, und ſofort dünn auf ein Blech ſtreicht. Das gefeilte Kupfer hat hiebey einen Vorzug. Dieſe grüne Farbe, wenn ſie mit der zweyten bläulichen vermiſchet wird, wird deſto ſchöner grasgrün und beſtändig.

Zum Illuminiren, und bey Verfertigung der Grundriſſe, gebraucht man entweder Grünſpan, Berggrün, grüne Erde, oder Saftgrün. Man thut deſtillirten Grünſpan in ein Schälchen, und gießt ſo viel Weineſſig darüber, daß der Grünſpan kaum bedecket wird, da dann der Eſſig in wenig Stunden zu einer grünen Farbe wird, welche, wenn ſie auf einem etwas warmen Ofen, oder im Sommer an der Sonne ſteht, immer beſſer wird. Noch ſchöner, dauerhafter und zum Gebrauche bequemer wirb dieſe Farbe, wenn man, dem Gewichte nach, 8 Theile Waſſer, 2 Theile deſtillirten Grünſpan, und 1 Th. geſtoßenen Weinſtein; oder 1 Löffel voll Fluß = oder Regenwaſſer (welches 1 Loth wiegt,) ½ Quent diſtill. Grünſpan, und ¼ Quent geſtoßenen Weinſtein, in ein Fläſchchen thut, und an einem etwas warmen Orte ſtehen läßt, woraus ein bläulich = grün entſteht, welches die Ingenieur bey Feſtungsriſſen, zu Anlegung der Waſſergräben gern brauchen, und Couleur d'au nennen, und welches auch in der Civilarchitectur bey farbigen Riſſen, zu Anlegung der Fenſter; bey geometriſchen Riſſen, zu Anlegung der Wieſen; bey Gartenriſſen, zu Unterlegung der Beete und Blumenſtücke, ſich gut anwenden läßt. Je älter dieſes Waſſer wird, deſto ſchöner iſt es; daher diejenigen, welche viel zu zeichnen haben, wohl thun, wenn ſie einen ſtarken Vorrath anſetzen. Der in den Muſcheln eingetrocknete Grünſpan kann mit dieſem Waſſer aufgelöſet werden; er wird alsdann viel ſchöner, und ſehr bald flüſſig. Saftgrün giebt bisweilen eine ſchlechte grüne Farbe ab, weil ſie gemeiniglich ſehr verſchießt; wenn es aber gut iſt, läßt es ſich mit gemei-

nem

nem Waſſer auflöſen, und zu recht machen. Berggrün und grüne Erde werden mit Waſſer tüchtig abgerieben, und mit Gummiwaſſer angemacht. Die grüne Tuſche, wenn ſie eingerieben iſt, thut auch gute Dienſte. Gummigut unter Grünſpan giebt ein Seladongrün, und Gummigutt unter Berlinerblau eine dunkelgrüne Farbe.

Eine grüne Farbe zum Emailmalen, ſiehe Th. X, S. 778.

— — — — zum Frescomalen, ſiehe Th. XV, S. 12.

Bey Jagd- und Gartengebäuden auf dem Lande, pflegt man gemeiniglich die Dächer mit Bretern zu beſchlagen, und dieſe mit ſtarker Sackleinwand zu überziehen, welche durch einen Ueberguß von Pech und Theer noch haltbarer gemacht, und endlich, wenn es völlig trocken, mit einer grünen Oehlfarbe angeſtrichen wird. Damit dieſe Farbe auf dem Peche hafte, nimmt man kein Leinöhl dazu, ſondern reibt zuvörderſt den mit dreymal ſo viel Bleyweiß verſetzten Grünſpan auf dem Farbenſteine mit Hanföhl ab, dergeſtalt, daß die Farbe zwar wohl zerrieben, aber doch etwas ſteif ſey. Um ſie hernach zum Anſtreichen flüſſig zu machen, gießt man in den Topf, worin die Farbe befindlich iſt, Terpenthinöhl, welches mit geſchmolzenem Maſtix und Colophonium dergeſtalt verſetzt iſt, daß auf ½ Pfund Oehl, 4 Loth Maſtix und 1 Loth Colophonium kömmt. Das Colophonium und den Maſtix läßt man über dem Feuer ganz zerſchmelzen; alsdann gießt man das Terpenthinöhl behutſam, in abgeſetzten Güſſen, hinein, damit es ſich nicht entzünde. Dieſe grüne Farbe verwittert nicht, trocknet bald, und hat einen Glanz, der ſo ſchön iſt, als wenn es lackirt wäre, welchen Glanz ſie auch beſtändig behält.

Von

Von dem Gebrauche des braunſchweigiſchen Grün zum Malen und Anſtreichen, wird weiter unten Meldung geſchehen.

Die Färber gebrauchen, um Seide, Wolle, Baumwolle, Garn, Zwirn, Haare und die daraus verfertigten Zeuge zu färben, alle die Färbematerialien, deren ſie ſich zum Blau- oder Gelbfärben bedienen, als: Indig, Waid, Wau, Wiede, Scharte, Pfriemenkraut, griechiſch Heu, Fuſtel, grüne Nußſchalen, Körner von Avignon, Roucou, Curcuma, Saffran, Orlean ꝛc. wozu noch einige Färber den Grünſpan nehmen. Die Art und Weiſe, wie ſie ſich derſelben bedienen, um grün damit zu färben, beſteht darin, daß die zu färbende Sache zuerſt blau, und alsdann darauf gelb gefärbet, oder umgekehrt erſt nach erhaltener gelber Farbe in die Blauküpe gebracht wird, da dann, nachdem das Blau, woraus es gefärbt worden, hell oder dunkel iſt, und nachdem die gelbe Farbe ſtark oder leicht gegeben wird, auch die Schattirung heller oder dunkler wird. Beyde Arten zu färben ſind einerley, jedoch iſt es beſſer, wenn nach der erſten Art verfahren wird, weil nicht allein die Farben, die in dieſer Ordnung aufgetragen ſind, beſſer halten, ſondern auch die Tücher und wollenen Zeuge, welche zuletzt das Gelb erhalten haben, nicht ſo ſehr ſchmutzen, als wenn ſie nach der erſten Art gefärbt ſind.

Um Leinwand oder fläch ſenes Garn grün zu färben, wird daſſelbe vorher citronengelb gefärbet. Man nimmt nämlich auf 1 Pfund Leinwand oder Garn, 2 Pfund Färberſcharte, thut dieſes getrockerte Kraut in einen Keſſel mit 8 Quart Waſſer und 4 Loth guter Pottaſche, läßt es eine Stunde lang kochen, nimmt alsdann das Kraut heraus, thut 2 Quent Grünſpan, welches man vorher in ein wenig Waſſer geweicht hat, in die Brühe, und legt nunmehr die Waare hinein, und läßt ſie ½ Stunde, oder etwas länger, dar-

darin liegen, bis ſie ſo ſtark citronengelb geworden, als man ſie verlanget. Hernach kann man mehr Leinwand hinein legen, die man heller haben will, bis endlich die Brühe nicht mehr färbet. Endlich wird die Waare ausgeſpühlt und getrocknet. Die auf jetzt gedachte Art gefärbte Leinwand wird, wenn man ſie grün haben will, einen Tag in folgendes Bad gelegt. Man nimmt auf 1 Pfund Waare, 8 Loth braunes Braſilienholz oder Spähne, und läßt ſie in 8 Quart Waſſer anderthalb Stunden kochen; thut alsdann, ſo wie zum Citronengelb, 2 Quent Grünſpan hinzu, und läßt es einmal gelinde aufkochen. Hierauf legt man die Leinwand hinein, ſo lange bis ſie grün wird, welches einen Tag oder etwas länger dauern kann, nachdem man die Farbe ſtark oder ſchwach haben will. Endlich wird ſie ausgeſpühlt und getrocknet.

Ueberhaupt werden alle Schattirungen, und die dazwiſchen fallenden Farben auf einerley Art hervorgebracht. Man nimmt das Tuch oder die Wolle, welche weniger oder mehr dunkelblau gefärbt ſind, läßt ſie mit Alaun und Weinſtein ſieden, wie man ein weißes Zeug ordentlich gelb färbet, und färbt ſie alsdann mit der Wiede, Scharte, dem Pfriemenkraute, dem Gelbholze oder dem griechiſchen Heu. Alle dieſe Materien ſind gleich gut, was die Feſtigkeit betrifft; da ſie aber etwas verſchiedene gelbe Farben geben, ſo entſtehen aus ihrer Vermiſchung auch unterſchiedene Arten von Grün. Wiede und Scharte ſind die beyden Pflanzen, welche das ſchönſte Grün geben. Grüne Schattirungen zu machen, die in das Gelbe fallen, muß das Zeug ſehr hellblau ſeyn, und man muß daſſelbe mit den ordentlichen Quantitäten Alaun und Weinſtein angeſotten haben, das Gelbe anzunehmen; denn ohne dieſe Salze würde es nicht feſt ſeyn; für ein Papagey- und Kohlgrün hingegen muß das Blaue ſehr dunkel ſeyn, und da es nur leicht gelb gefärbt ſeyn

darf,

darf, ſo muß man auch dem Zeuge nur einen halben Sud geben. Zuweilen iſt auch nur der vierte Theil der Salze eines ordentlichen Sudes nöthig. Man macht dieſe Schattirungen vom blauen Grün eben ſo gut, wenn man dem Zeuge den ordentlichen Sud giebt; das Gelb, welches man alsdenn aufträgt, wird davon viel feſter, alsdann aber muß man in die Farbebrühe weit weniger Wiede oder andere färbende Materie nehmen, und das Zeug nicht ſo lange in der Brühe laſſen.

Ein Tuch, welches königsblau gefärbt, und mit der Blume der canadiſchen Goldruthe (Virga aurea, ſ. Solidago canadenſis) grün gemacht iſt, wird ſehr ſchön grün, wenn man nur das Zeug in einen Sud bringt, in dem ſich 3 Theile Alaun gegen 1 Th. weißen Weinſtein befinden. Es laſſen ſich blaue Farben auch mit gepülverter Eſchenrinde grün machen; die Farbe iſt zwar ſehr feſt, aber nicht ſchön.

Ein Zeug, welches königsblau gefärbt iſt, alsdann wohl ausgewalkt, und mit 4 Theilen Alaun, und 1 Th. Weinſtein abgeſotten wird, bekömmt eine ſchöne braun- oder dunkelgrüne Schattirung, wie die Spitze der Aentenflügel, wenn man daſſelbe zwo Stunden lang in einer Brühe kochen läßt, in der ſich eine hinlängliche Quantität von grob gepülverter ſpitzblätteriger Grindwurzel (ſ. oben, S. 62) befindet.

Wenn man Grasgrün auf Wolle und Leinen ſetzen will, beitzt man zuvor dasjenige, was man färben will, wohl in Alaun, und ſpühlt es rein ab; nimmt alsdann Rohrquaſpen, kocht dieſe, thut hernach in die Brühe geriebenen Grünſpan und Fiſchgalle, läßt die Waare anderthalb Stunden darin ſieden, kühlet ſie ab, thut ein wenig Salz in die Farbe, läßt es wieder in den Sud kommen, rührt die Farbe auf, thut das Gefärbte wieder hinein, haſpelt es auf und nieder, und läßt es auskühlen.

Hr. Albert, Mitglied der kön. Societät zu Montpellier, hat ſich bemüht, die seladongrüne Farbe zu verbeſſern, und in Frankreich den Glanz nachzuahmen, welchen die Engländer ihrer Temperatur vom Grünſpane zu geben wiſſen. Nach vielen Verſuchen hat er endlich folgende zuverläßige Methode entdeckt. Er nahm auf 3 Stück Tuch, von 16 bis 17 Ellen lang, und 1½ Elle zwiſchen den Sahlleiſten breit, 6 Pfund weiße Seife. Dieſe Seife ließ er den Abend vor der Operation in einem kleinen Keſſel ſchmelzen. Als das Bad im großen Keſſel, worin er ein Darmnetz hatte, bald kochen wollte, goß er die geſchmolzene Seife hinein, und ließ es ſo lange umrühren, bis ihm die Seife, ſo viel als möglich, aufgelöſet zu ſeyn ſchien. Hierauf ließ er die Tücher hinein ſtecken, welche er vorher in der Walke hatte einfeuchten laſſen. Sie wurden eine Stunde lang gemählich und ausgebreitet herausgezogen; und da es ſowohl für die Arbeitsleute, als für das Tuch, gefährlich ſeyn würde, das Tuch kochen zu laſſen, weil ſehr heftige Blaſen aufſteigen, die man nicht genug dämpfen kann, und weil es unmöglich fällt, die Tücher darin unterzutauchen: ſo erhielt er es nur beynahe kochend, und ließ das Tuch hinter der Walze aufnehmen. Unterdeſſen, daß man hierauf das Tuch auslüftete, goß er eine Solution von 9 Pfund cypriſchen Vitriol, in einen andern dazu zubereiteten Keſſel, worin auch ein anderes Netz war. Als das Bad ein wenig mehr als lau und ſcharf war, rührte man es eine halbe Viertelſtunde um; und alsdann ließ man die Ofenthüre verſchließen, ohne das Feuer auszulöſchen, und that die Tücher hinein. Man wendete ſie eine Viertelſtunde lang ſchnell und ausgebreitet, hernach aber noch eine halbe Stunde langſam, wobey das Bad ſtets in gleicher Wärme gehalten wurde. Dieſes iſt einer der weſentlichſten Umſtände; denn von einer allzu großen Hitze verdirbt die Farbe. Ja, wenn ſie auch

gleich

gleich gut gerathen iſt, ſo verdirbt ſie doch wohl noch, wenn bey der Bereitung des Tuches die Platte zu heiß iſt. Die auf dieſe Weiſe verfertigte seladongrüne Farbe iſt außerordentlich fein und friſch gerathen. Die franzöſiſchen Kaufleute zu Conſtantinopel verlangten dergleichen Tücher häufig, und meldeten ihren Correſpondenten, daß ſeit der Zeit, da man dieſe Farbe erhalten hätte, die engliſchen Tücher ſehr gefallen wären, und daß man ſie in der Levante ſehr ſuchte.

Da nicht jedes Waſſer die Seife gut auflöſet, ſo hat dieſe Methode nicht in allen Manufacturen gleich guten Erfolg gehabt. Daher haben auch die Färber, welche kein reines Waſſer hatten, den Proceß mit der Seife unterlaſſen müſſen, und bloß den cypriſchen Vitriol in einem etwas ſcharfen Bade gebrauchen können. Die Farben hatten aber weder die Stärke noch die Lebhaftigkeit, als die mit der Seife in den Manufacturen, welche hiezu dienliches Waſſer hatten, gemacht worden ſind. Außerdem verfehlt man auch, ohne die Seife, gar leicht den rechten Grad der Farbe durch allzu ſtarke Hitze.

Um dieſen Fehlern abzuhelfen, ſchlägt Hr. Albert, ſtatt der Seife, das Soorſalz, das Salz von Weinſteinaſche, den Salpeter, oder auch das Kalkwaſſer, vor. Allein, es giebt doch keins von dieſen Mitteln eine ſo friſche Farbe, als die obige Methode. Dieſer letzte Bewegungsgrund veranlaßte ihn, in verſchiedenen Manufacturen in Languedoc das ſächſiſche Grün und Blau einzuführen, welche Operationen ohne Seife von ſtatten gehen, und ein eben ſo ſchönes Seladongrün geben, als das mit dem Vitriole gemachte, iſt.

Das neue oder ſächſiſche Grün, Verd de Saxe, ward, ſo wie das ſächſiſche Blau, (ſ. Th. V, S. 597, fgg.) ungefähr im J. 1744, von einem gewiſſen Barth in Großenhayn, einer churſächſiſchen Stadt in Meißen, erfunden, und wird daher auch Großenhayner Grün genannt. Das Zeug, welches dieſe Farbe bekommen ſoll, wird vorher ſächſiſch blau gefärbet; und zwar entweder nach der a. ang. O. beſchriebenen Methode des Hrn. v. Juſti, oder, indem man 3 Theile Indig mit 1 Th. Vitriol vermiſcht, das Gefäß einige Zeit in

der Wärme ſtehen läßt, und hiedurch den Indig auf-
löſet, welche Auflöſung ſodenn in warmes Waſſer eines Färbekeſſels gegoſſen, und das zu färbende Zeug durchgezogen wird. Um nun das ſächſiiſche Grün hervor zu bringen, gilbet der Färber, nach dem gewöhnlichen Abſud, das Zeug mit Scharte, trocknet es, und bringt es in vorgedachte, entweder nach der einen oder andern Methode bereitete, ſächſiſche blaue Farbe, zu welcher er aber nur wenig von der Indigſolution hinzu ſetzen darf.

H. von Juſti ſchlägt zu dieſer grünen Farbe eine beſondere Tinctur vor, womit ſie gelb gefärbet werden ſoll, und welche folgendenmaßen verfertiget wird. Man nimmt Curcuma, nachdem man viel oder wenig Tinctur machen will, und den 8 oder 10ten Theil ſo viel Auripigment, welches beydes ſehr fein und unter einander gerieben ſeyn muß, und gießt in einem gläſernen oder ſerpentinen Mörſer ſo viel Scheidewaſſer oder Vitriolgeiſt darauf, daß, nachdem es hinlänglich unter einander gerieben iſt, ein dünner Brey daraus wird. Alsdann gießt man ſo viel Flußwaſſer hinzu, daß es ſich, nachdem es wohl unter einander gerührt worden, bequem in ein gläſernes Gefäß mit einem geſchliffenen Stöpſel eingießen läßt. Man wiederholt dieſes, wenn der Mörſer nicht groß genug iſt, und man viel Tinctur machen will. Sodann nimmt man auf 8 Loth verbrauchtes Scheidewaſſer, 1 Loth Vitriol- oder 2 Loth Weinſteinöhl, und gießt es zu 5 oder 6 verſchiedenenmalen darunter. Bey jedem Eingießen muß die Tinctur geſchwinde wohl umgeſchüttelt werden; denn, weil hier ſaure, und, bey dem Gebrauche des Weinſteinöhls, alkaliſche Salze in den Tincturen zuſammen kommen, ſo erregen ſie, und inſonderheit das Vitriolöhl vermöge ſeiner innerlichen Hitze, ein Brauſen und eine Wärme, wodurch, ohne geſchwindes Umſchütteln, die Farbe Schaden leidet. Endlich ſetzt man die alſo zubereitete Tinctur 24 Stunden in eine gelinde Wärme, und ſchüttelt ſie, während dieſer Zeit, einigemal wohl um, ſo iſt ſie fertig, und man kann ſie viele Monate zum Gebrauch aufheben.

Die hier beſchriebene Tinctur giebt auch vor ſich eine ſehr ſchöne und dauerhafte gelbe Farbe, die in einer ſcharf kochenden Solution von Seife nicht das mindeſte von ihrer Schönheit verliert.

Auf eben die Art kann auch Leinen ſächſiſch blau und grün gefärbet werden, wenn man nur den Abſud verändert, und das Leinen durch warmes Waſſer, welches mit Pottaſche geſchwängert iſt, zieht.

Die Art, ein weißes Tuch mit derjenigen grünen Farbe, die man Sächſiſch Grün nennt, zu färben, aus dem Journal oecon. Mars. 1751, S. 48, fgg. überſ. ſt. im 4. St. des I. Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunſtmagaz. Berl. 1763, 8. S. 450—461; und im 32. St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1766, S. 497—507.

Auf Baumwolle, baumwollenem Garn, Kattun, und Zitze, entſteht das Grün ebenfalls aus der blauen und gelben Farbe. Den Kattun und Zitz druckt oder malt man erſtlich blau, und ſetzt alsdenn auf das blaue die gelbe Farbe. Je dunkler die gelbe Farbe iſt, deſto dunkler wird auch die grüne.

Daß die Bereitung einer feſten grünen Farbe zum Zitz und Kattundruck bisher immer noch ein Geheimniß geblieben, beweiſet die in England darauf geſetzte Prämie von 1000 Pf. Sterl. welche auch im Würtembergiſchen von Hrn. **Schulen** mit 3000 Rthlr. ausgeboten worden iſt.

Folgende Methode iſt gut und probiert. Man thut in einen Keſſel 15 Pfund zerriebenes Braſilienholz, 10 Pf. Campecheholz, und 8 Loth ungelöſchten Kalk, ſchüttet 12 Eimer Waſſer darüber, und läßt es alles bis auf zwey Drittel einkochen; man zapfet es hernach ab, läßt den davon abgelaſſenen Liquor, eine Stunde lang, mit 8 Pfund zerſtoßenen Kreuzbeeren kochen, ſeihet dieſe Farbe durch ein Sieb, und bewahrt ſie in einem gut verſchloſſenen Geſchirre auf. Wenn man ſich ihrer bedienen will, gummiert man ſie, und thut zu jedem Maß noch 1 Loth gepülverten Grünſpan.

Oder: man gießt 12 Eimer Waſſer auf 17 Pfund zerriebenes Braſilienholz, 11 Pf. Campecheholz, 8 Loth Roucou, und eben ſo viel ungelöſchten Kalk; läßt es bis auf zwey Drittel einkochen, ſeihet es durch ein

Sieb, und kocht alsdann dieſe Farbe mit 9 Pfund zerſtoßenen Kreuzbeeren. Uebrigens gummiert und bereitet man es, wie das vorige Grün.

Zu dem Apfel- oder Seladongrün, welche aber eigentlich nur zu dem Grunde brauchbar ſind, und zum Blumen- oder Laubwerk nicht taugen, nimmt man folgende blaue und gelbe Farbe. 1) Blaue Farbe. Man reibt Berlinerblau mit Waſſer ſo fein, als möglich ab, entwickelt die blaue Farbe darin durch die Zinnſolution, und rührt das Gummi nur kalt darunter. 2) Die gelbe Farbe macht man aus dem Gelbholz oder den Kreuzbeeren. Nachdem man zuvörderſt dieſe beyde Farben, jede beſonders, fertig gemacht hat, miſchet man von beyden nach Verhältniß ſo viel zuſammen, als die Farbe, welche man hervorbringen will, erfordert. Zum Seladongrün z. B. darf unter die blaue Farbe nur ſehr wenig Gelbes kommen, daß ſich die Farbe daran kaum verändert, und man darf auch die Farbebrühe nicht ſtark machen; zum Apfelgrün hingegen muß mehr Gelb als Blau dabey ſeyn, und die Farbebrühe darf überhaupt ſtärker gemacht werden.

Dieſe Farben ſind nicht ſo dauerhaft, als ſie ſchön und lieblich ausſehen; denn das Waſchen in Seife und Lauge können ſie nicht vertragen, in Eſſig und Citronenſaft aber können ſie gereiniget werden.

Gutes Grün auf blauen Indiggrund. Wenn man hiezu den Grund aus dem Indig macht, und alsdann das Gelbe des Gelbholzes darauf trägt: ſo bekömmt man freylich noch etwas ſchönere und beſſere grüne Farben, als wenn man dieſe gelbe Farben nach der gewöhnlichen Weiſe dazu macht; indeſſen iſt doch nicht zu läugnen, daß dieſe grünen Farben gar bald wieder im Waſchen nur blau werden, und das Gelbe ſich verliert. Will man alſo eine eben ſo ſchöne als dauerhafte grüne Farbe auf Kattune und Zitze haben: ſo

iſt

iſt zwar der blaue Grund aus der Indigfarbe allemal das Hauptſtück dabey, allein, an ſtatt der ſauren gelben Farben, muß man eine alkaliſche gelbe Farbe aus Gilbkraut, oder Pfriemenkraut, Pottaſche und Grünſpan auf den blauen Indiggrund auftragen.

Zum Olivengrün, legt man den Grund mit Eiſenbrühe, (welche ich im Art. Schwarz beſchreiben werde,) und trägt alsdann das Gelbe des Pfriemenkrautes darauf; oder miſcht zu einem olivengrünen Grunde von der Eiſenbrühe und der Pfriemenkrauttinctur ſo viel zuſammen, als die Farbe erfordert.

Wie man in Oſtindien zu Pondichery und zu Maſulipatan grün färbet, ſt. im 3. Th. des phyſikal. und oecon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 187, f.

Wenn Seide grün gefärbet werden ſoll, wird dieſelbe gewöhnlich gekocht, alaunet, mit den verſchiedenen Färbekräutern gelb, zuletzt aber in der Blauküpe blau gefärbet. Dieſes iſt an ſich leicht zu begreifen; und es kömmt nur vorzüglich darauf an, wie die mannigfaltigen Schattirungen hervor zu bringen ſeyn. Das Meergrün erhält den Citronengrund, (ſ. Th. XVI, S. 730), und wird alsdenn in die Blauküpe gebracht. Durch eine Beymiſchung des indianiſchen oder Gelbholzes, und des Roucou, zu der gelben Strichkrautfarbe, entſtehen die dunklern Schattierungen des Meergrün. Bey einer ſolchen Beymiſchung kann nur das Strichkraut gebraucht werden; bey allen übrigen grünen Schattierungen, welche dieſe Beymiſchung nicht erhalten, färbet man den gelben Grund vortheilhafter mit Geniſte, und am beſten mit Scharte. Mit letzterer kann man dem Gras- oder Smaragdgrün den gelben Grund geben, aber nur in einer ſchon gebrauchten Brühe, und die Seide alsdenn in die Blauküpe bringen. Bloß ein Zuſatz des indianiſchen Holzes zu der gelben Farbe, giebt das Aentengrün; und wenn der gelbe Grund ſtärker oder ſchwächer iſt, als bey dem Grasgrün, ſo entſteht das Nel-

kengrün. Seladongrün erhält nur den ſchwächſten gelben Grund; und das Apfelgrün hält die Mitte zwiſchen Nelken= und Seladongrün. Die Olivenfarbe entſteht, wenn man zu der Strichkrautbrühe indianiſches Holz nebſt etwas Weinſteinlauge hinzu ſetzt; und ſoll dieſe Farbe bräunlich werden, ſo nimmt man, ſtatt deſſen, indianiſches und Gelbholz.

Ein ſehr ſchönes Grün erhält man auch, wenn man weiße Seide mit Silberauflöſung gelb färbet (ſ. Th. XVI, S. 733,) und dieſelbe hernach, wenn ſie trocken iſt, in eine mit Waſſer verdünnte Indigauflöſung tauchet.

Wie die auf grünen Tüchern und ſeidenen Zeugen von verſchiedenen Säfte hervorgebrachten Flecken wieder hinweg zu bringen ſeyn, und gedachten Zeugen die verlohrne Farbe wieder zu ertheilen ſey, ſ. Th. XIV, S. 102.

Leder, Bein, Wachs, Siegellack, Holz, Papier und Stroh, werden mit Grünſpan, die letztern aber auch mit dem Saftgrün aus Kreuz= oder andern Beeren, oder aus einer aus Blau und Gelb gemiſchten Farbe grün gefärbet, auf welche letzte Art auch Felle gefärbet werden. Mit eben dem Kreuzbeer= oder einem andern ausgepreßten Pflanzenſafte, imgleichen durch Einmiſchung, oder auch Infundirung grüner Kräuter, werden auch von den Deſtillateurs, Branntweinbrennern und Apothekern, die deſtillirten und gebrannten Waſſer, Branntweine, Eſſenzen, Pulver, grüne Schnupftobacke, grüne Butter, wie auch einige Salben und Pflaſter gefärbet; wiewohl von den letztern verſchiedene auch ihre grüne Farbe von der Einmiſchung des Grünſpanes erhalten.

Grün, (Aenten=) Meerlinſen, Waſſerlinſen; ſiehe unter Linſe.

— — (Aenten= oder Aentenflügel=) ſiehe oben, S. 182.

Grün, (Apfel-) ſiehe oben, S. 182, 198, und 200.
— — (Berg-) ſiehe oben, S. 169.
— — (Blaſen-) ſiehe oben, S. 182.
— — (Blaß-) ſiehe oben, S. 183.
— — (Braun- oder dunkel-) ſiehe oben, S. 183.
— — (**Braunſchweigiſches**). Man glaubt heut zu Tage, und die Erfahrung beſtätigt er, daß kein einziges Grün, in Wetter und Luft, wo es die Maler zum Anſtrich vieler Dinge nöthig haben, dauerhaft ſey. Selbſt der Grünſpan und die grüne Erde verbleichen in weniger Zeit. Unſere Maler aber ſind auch nicht vermögend, die Dauerhaftigkeit dieſer Farbe durch die Vermiſchung mit Bleyweiß und Leinöhl zu verſchaffen. Wenn der erſte Anſtrich auch noch ſo ſchön ausſieht, ſo bemerkt man doch, daß nach einem Jahre alle grüne Farbe durch Wind und Wetter abgeſchoſſen, verbleicht und unkenntbar geworden, und daß ſolchergeſtalt alle angewandte Malerkoſten vergeblich geweſen. Man braucht auch das berliner Blau, welches ſich nach einiger Zeit im Wetter in ein blaſſes Grün verwandelt; es iſt aber ebenfalls unbeſtändig. Das Berggrün und Saftgrün ſind ebenfalls zu Oehlfarben wenig, oder gar nicht, zu gebrauchen. Man hat daher ſchon längſt gewünſcht, ſtatt aller dieſer Farben, inſonderheit des im Wetter ſo ſehr verſchießenden Grünſpanes, ein anderes dauerhafteres Grün zu haben. Viele Chemiſten haben ſich Mühe gegeben, ſolches zu erfinden; der geſuchte Endzweck aber iſt doch bey aller Bemühung nicht erreicht worden. Nur den Herren Gebrüdern **Gravenhorſt** in Braunſchweig (deren rühmlichſt zu gedenken, ich bereits in den Art. Alaun und Glauberiſches Salz, Gelegenheit gehabt,) iſt es nach vielen Verſuchen geglückt, ein ſolches Grün zu erfinden. Sie nennen es das braunſchweigiſche Grün. Braunſchweig aber, und ſie, haben davon in der Geſchichte der Fabriken viel Ehre,

da ihre angeſtellte Proben in allem das erfüllt haben, was ſie in ihren im Druck herausgekommenen Nachrichten davon verſprochen. Die Erfindung geſchah eigentlich im J. 1764. Die erſte Nachricht von der davon angelegten Fabrik ließen ſie im J. 1767 drucken, welche auch im 64. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1767, befindlich iſt. Dieſe Farbe beſteht, wie der Grünſpan, aus zernagtem Kupfer; nur das Mittel, welches die Herren **Gravenhorſt** anwenden, um das Kupfer zu zernagen, iſt nicht die flüchtige Säure aus dem vegetabiliſchen Reiche, ſondern es iſt von einer beſtändigern Art, und eben deswegen beweiſet ſich auch dieſe Farbe in der Luft und dem Wetter beſtändiger, als der Grünſpan.

In den von H. St. mitgetheilten Verſuchen, das braunſchweigiſche Grün betreffend, im 1. B. des berneriſchen Magaz. S. 99, fgg. wird gelehrt, wie dieſes Grün gemacht werde. Die Vorſchrift davon iſt dieſe, daß man den cypriſchen blauen Vitriol in Waſſer auflöſen und hernach mit Kalkwaſſer niederſchlagen ſolle. Wenn die nach dieſer Vorſchrift gemachte Farbe etwas ſaturirter wäre, würde ſie dem braunſchweigiſchen Grün im äußerlichen vollkommen gleichen; aber den innerlichen Eigenſchaften nach gleicht ſie ihm gar nicht. Denn, wenn dieſe Farbe mit Lein- oder Nußöhl abgerieben, aufgeſtrichen und den Sonnenſtrahlen ausgeſetzt wird, ſieht man nach Verlauf von 14 Tagen keine grüne Farbe mehr.

Das braunſchweigiſche Grün, ſo wie es die Gravenhorſtiſche Fabrik liefert, beſteht aus kleinen Klumpen von unbeſtimmter Figur und Größe. Dieſe Klumpen ſind nicht feucht, wie der kaufbare Grünſpan gemeiniglich zu ſeyn pflegt, ſondern vollkommen trocken; auch ſind dieſelben nicht, wie der Grünſpan, ſcheckig von Farbe, ſondern ſie erſcheinen ſowohl auswendig, als auch wenn ſie von einander gebrochen werden, ganz einförmig angenehm blaßmeergrün. In Anſehung der

der Conſiſtenz, ſind die Klumpen etwas mürber, als die gemeine weiße Kreide.

Der vorzüglichſte, bis jetzt bekannte, Nutzen des braunſchweigiſchen Grünes, beſteht in der Anwendung dieſer Farbe als eine Oehlfarbe. Die Zubereitung in dieſer Abſicht iſt gar nicht künſtlich. Die Farbe wird unter Leinöhl fein zerrieben, und man ſetzt zu gleicher Zeit mehr oder wenig, nachdem man den Anſtrich blaß oder dunkel haben will, gutes Bleyweiß hinzu. Nach geſchehenem Reiben wird ebenfalls Leinöhl angewendet, um das Geriebene ſo weit zu verdünnen, bis es zum Anſtreichen am tauglichſten erſcheint. Das Zerreiben des B. G. iſt weit leichter und geſchwinder zu bewerkſtelligen, als das Zerreiben des Grünſpanes. Dieſer Vortheil iſt, in Abſicht auf die Koſten des Anſtriches, beträchtlich. Wenn nämlich ein fleißiger Arbeiter nur 1 Pfund Grünſpan gehörig fein zerreiben ſoll, ſo braucht er dazu einen ganzen Tag Zeit; in eben dieſer Zeit aber kann er füglich 3 bis 4 Pfund B. G. zart genug zerreiben. Indeſſen muß man doch mit dem Zerreiben nicht gar zu ſehr eilen; denn dem Scheine nach wird dieſe Farbe zwar außerordentlich geſchwinde fein, die Erfahrung aber lehrt, daß man einen ſchönern Anſtrich erhält, wenn man mit dem Reiben eine Zeitlang anhält.

Wenn der Anſtrich mit dem B. G. gehörig decken ſoll, ſo iſt der Zuſatz des Bleyweißes unentbehrlich. Der Erfahrung zu Folge, muß man, dem Gewichte nach, wenigſtens eben ſo viel Bleyweiß zuſetzen, als man B. G. anwendet, wenn der Anſtrich mit der Zeit recht lebhaft grün werden ſoll. Nimmt man weniger Bleyweiß, ſo wird ein ſolcher Anſtrich gewiß nach ein Paar Jahren zu dunkel erſcheinen. Den dunkelſten, und zugleich noch lebhafteſten Anſtrich erlangt man alsdann, wenn man zu 4 Theilen B. G., 5 Theile Bleyweiß ſetzt. Dieſes Verhältniß iſt zu beobachten, wenn

wenn man Lattenwerk u. d. gl. anzuſtreichen hat. Man kann aber auch eine weit größere Menge Bleyweiß zuſetzen, wenn man Anſtriche von einer blaſſern grünen Farbe hervor zu bringen wünſchet.

Das Bleyweiß, welches man mit dem B. G. vermiſchen will, muß von vorzüglicher Güte ſeyn. Gemeiniglich iſt das Bleyweiß entweder mit einer feinen weißen Thonart, oder mit einer Kalkerde, oder auch mit Kreide verfälſcht. Kann man kein ganz aufrichtiges Bleyweiß haben: ſo iſt das mit der Thonart verfälſchte demjenigen, worunter Kalk oder Kreide ſteckt, vorzuziehen. Hat man mehr als einerley Bleyweiß vor ſich, ſo kann man vermittelſt des B. G. gut und bald unterſuchen, welches das beſte zum Zuſatze ſey. Man zerreibt nämlich von einer jeden Sorte Bleyweiß, ein wenig, mit B. G. und Leinöhl, vermiſcht auf einem Reibeſteine, indem man einerley Proportion unter den zuſammengeſetzten Materialien aufs genaueſte beobachtet. Hierauf ſtreicht man die ſolchergeſtalt zubereit ten Farben zu gleicher Zeit und auch gleichförmig auf weißes ächtes Porzellan neben einander, und ſetzt ſelbige in die freye Luft. Zu demjenigen Aufſtriche, welcher nach Verlauf von zwey oder drey Tagen am wenigſten ins Gelbe ſpielt, hat man alsdenn zuverläſſig die beſte von den Bleyweißarten, die zu unterſuchen waren, angewendet, und folglich hat man ſelbige auch den andern vorzuziehen. Ein mit Kalk oder Kreide ſtark verſetztes Bleyweiß zeichnet ſich, bey der jetzt beſchriebenen Unterſuchung, durch die hervorkommende gelbliche Farbe merklich aus; auch verhindert ſelbiges, daß der Anſtrich jemals zu derjenigen Schönheit gelanget, wozu derſelbe hinauf geſtiegen wäre, wenn man reines Bleyweiß unter das B. G. gemiſchet hätte.

Einen Zuſatz von Firniß hat man bey dem B. G. nicht nöthig, weil dieſe Farbe gut trocknet, wenn man gleich nur Leinöhl dazu anwendet. Vielmehr iſt ein Zuſatz von Firniß ſo gar ſchädlich, weil er der Farbe ihre Schönheit merklich raubet. Bey der Verdünnung der geriebenen Farbe durch das Leinöhl hat man darauf zu ſehen, daß man die Farbe nicht flüſſiger mache, als gerade nothwendig iſt, um dieſelbe gut und glänzend ſtreichen zu können; man verhindert andernfalls,

falls, mehr als bey der Anwendung vieler andern Farben, daß der Anſtrich gehörig decket.

Aus dem friſchen Anſtriche mit dem B. G. als Oehlfarbe, kann Niemand, der nicht viele Erfahrungen in dieſer Sache gehabt hat, urtheilen, wie der Anſtrich künftig in das Auge fallen werde, denn der friſche Anſtrich iſt einer großen Veränderung unterworfen. Derjenige z. B. wozu man 4 Theile B. G. und 5 Th. Bleyweiß angewendet hat, fällt ganz blaß, und mehr bläulich als grünlich, in das Auge; die Veränderung deſſelben erfolgt aber ſogleich dermaßen ſtark, daß man nach Verlauf von ein Paar Tagen ſchon nicht mehr vermuthen ſollte, daß es noch der nämliche Anſtrich ſey. Die Veränderung dauert fort, aber nicht in gleichem Grade der Geſchwindigkeit; dieſer Grad wird vielmehr mit dem Fortgange der Zeit immer geringer. Bey Anſtrichen, die der freyen Luft und dem Wetter beſtändig ausgeſetzt ſind, dauert die Veränderung zuweilen 6 Jahre lang, jedoch nicht zum Nachtheil des guten Anſehens, vielmehr nimmt die Schönheit der Farbe dabey immer zu.

Die Dauerhaftigkeit des Anſtriches mit B. G. und Leinöhl, iſt ſehr merkwürdig. Man hat Beyſpiele der Dauer des Glanzes und der Schönheit, von 10, 12 und mehr Jahren. Innerhalb den Gebäuden iſt ein ſolcher Anſtrich zwar eben ſo vorzüglich dauerhaft in Abſicht auf den Glanz, als in der freyen Luft, nur gelangt die Farbe daſelbſt zu keiner Schönheit, ſondern verwandelt ſich vielmehr in eine ſchmutzige Olivenfarbe. Zur Erlangung der Schönheit erfordert ein ſolcher Anſtrich ganz freye Luft. Der Uebergang zur Schönheit iſt ſogar in dem Falle merklich langſamer, wenn der Ort des Anſtriches mit nahe ſtehenden Gebäuden umgeben iſt. Nicht weniger kann man ſchon einigen Unterſchied in ſolchem Fortgange bemerken, wenn man zwo Flächen mit einerley Anſtriche in eine

ganz

ganz freye Luft, die eine aber gegen Süden und die andere gegen Norden, ausſtellet. Die gegen Süden gerichtete wird nämlich geſchwinder ſchön; doch werden ſie mit der Zeit wieder einander gleich. Bewegliche mit dem B. G. unter Oehl angeſtrichene Sachen kann man zwar in der freyen Luft zur gehörigen Schönheit gelangen laſſen, und alsdann, ohne Verluſt der Schönheit, in den Gebäuden gebrauchen; es wird aber, um zu dieſem Zweck zu gelangen, eine lange Zeit erfordert. Denn, ſo lange man an dem Anſtriche noch die geringſte Geſchmeidigkeit ſpühret, geht die Schönheit deſſelben innerhalb den Gebäuden wieder verloren; und es vergehen Jahre, ehe der Anſtrich die vollkommene Härte erlanget. Die innerhalb den Gebäuden ſchon einmal verloren gegangene Schönheit kann man dadurch wieder herſtellen, wenn man den Anſtrich der freyen Luft und den Sonnenſtrahlen ausſetzt, und oft mit reinem Waſſer befeuchtet.

§ Da man bey dem Anſtreichen der Körper mit Oehlfarbe nicht eben allemal die Zierde zur Hauptabſicht hat, ſondern ſolches oft hauptſächlich, um Holzwerk wider die ſchädliche Wirkung der Luft und des Wetters zu ſchützen, geſchieht, und ſolche Wirkung auch allemal erfolgt, ſo lange eine auf Holz geſtrichene Oehlfarbe noch glänzt: ſo hat ſich, der Erfahrung zu Folge, das B. G. auch in Anſehung dieſer Anwendung zum Ueberzuge über das Holz, wenigſtens auf hölzerne Häuſer, Breter- und Lattenwerk, um ſelbiges wider die Verwitterung zu ſchützen, unter allen Materialien oder Compoſitionen vorzüglich nützlich bewieſen. Daher ward von den Herren Gebrüdern Gravenhorſt, in einem im J. 1772 gedruckten Aufſatze, welcher auch im 75. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, und im 36 und 37. St. der Hamb. Adreß-Comtoir-Nachr. v. J. 1772, befindlich iſt, die Anwendung des B. G. bey den Schiffen mit Recht angeprieſen,

wo-

wobey ſie zugleich die höchſt wahrſcheinliche Vermuthung äußerten, daß die ſo ſchädlichen Seewürmer ein mit dem B. G. überzogenes Schiff nicht anfallen, oder, wenigſtens nicht wirklich beſchädigen würden. Sie brachten hiebey in Vorſchlag, die Beymiſchung des Bleyweißes ganz wegzulaſſen, und nur allein das B. G. unter Leinöhl gerieben zum Ueberzuge anzuwenden; die Schönheit des Ueberzuges würde zwar alsdann wegfallen, die Dauerhaftigkeit aber deſto gröſſer ſeyn.

Zur Erſpahrung der Koſten, bedienen ſich die Maler nicht gleich anfänglich der feinern Farben, womit ſie ihren Anſtrich zu vollenden gedenken, ſondern verrichten das ſo genannte Gründen, d. i. das Ueberfahren des Körpers, welchen ſie bemalen oder anſtreichen wollen, mit wohlfeilern Farben. Wenn ſehr rauhe Körper, Mauerwerk u. d. gl. anzuſtreichen ſind, ſo kann dieſe Methode auch bey der Anwendung des B. G. ſtatt finden; nur muß man den Grund nicht, wie gemeiniglich bey grünen Anſtrichen zu geſchehen pflegt, grau, ſondern, ſo viel es ſich nur immer thun läßt, ganz weiß anlegen. Alsdann aber muß man auch mit dem grünen Anſtriche ſparſam umgehen. Denn wenn man dieſen dermaßen oft wiederholt, daß er nothwendig vollkommen decken muß: ſo iſt es, wie leicht zu erachten iſt, einerley, ob der Grund eine weiße oder eine andere Farbe habe. Will man aber glatt gehobeltes, oder auch nur glatt behauenes und geſägetes Holzwerk, welches in der freyen Luft dauern ſoll, mit B. G. anſtreichen, ſo muß man keinen Grund mit anderer Farbe legen, ſondern ſich ſogleich zur erſten Grundlage, wie auch bey dem wiederholten Anſtreichen, eben deſſelben zubereiteten Grünes, womit man den Anſtrich zu vollenden gedenkt, bedienen.

Das Holzwerk, welches man mit dem, als Oehlfarbe zubereiteten, B. G. zum erſtenmal anſtreichen will, muß vollkommen trocken ſeyn. Beobachtet man dieſen Umſtand nicht genau, ſo löſet ſich der Anſtrich mit der Zeit blätterweiſe von dem Holze ab, weil ſich keine einzige Oehlfarbe recht feſt mit dem feuchten Holze verbindet. Das ſichtbare Ablöſen der Farbe von dem feuchten Holze äußert ſich jedoch erſt alsdann, wenn die Farbe nicht nur auf der Oberfläche, ſondern vielmehr durchaus vollkommen trocken geworden iſt. Gehört nun die angewendete Farbe zu der Claſſe derjenigen, welche der Verwitterung des Oehles nicht widerſtehen, ſo kann alsdenn das Ablöſen der Farbe in Blätter nicht geſchehen, weil zu der Zeit, da es vor ſich gehen ſollte, der Zuſammenhang des Oehles mit der Farbe ſchon getrennt iſt.

Zur Hervorbringung eines ſchönen und dauerhaften Anſtriches wird auch erfordert, daß der erſte Ueberzug nicht zu dick, ſondern ſo zart als möglich, geſchehe; nur den letzten Anſtrich muß man etwas ſtärker auftragen, weil ſonſt der Glanz des nun vollendeten ganzen Anſtriches zu matt erſcheint. Der letzte Anſtrich muß nicht eher geſchehen, als bis der vorhergegangene, nachdem derſelbe ganz trocken geworden iſt, ſeinen Glanz durchgehends behalten hat. Ueberhaupt muß man allemal den Grund recht trocken werden laſſen, ehe man ihn von neuem mit der Farbe überzieht.

Behandelt man das B. G. auf eben die Art, wie mit dem Grünſpan zu geſchehen pflegt, wenn man das ſo genannte Lackgrün hervor bringen will, nämlich mit Zuſatz von Geigenharz oder Terpenthin: ſo erfolgt keine ſolche Erhöhung der Schönheit der Farbe, die bey der Anwendung des Grünſpanes ſich einſtellt. In ſolcher Abſicht iſt alſo das B. G., wenigſtens auf die gewöhnliche Art, nicht zu gebrauchen. Als eine

Lack-

Lackfarbe von anderer Art, die außerordentlich ſchön grün ausfällt, und wozu der Grünſpan unbrauchbar iſt, läßt ſich hingegen das B. G. recht gut anwenden. Man reibt in dieſer Abſicht die Farbe nicht unter Oehl, ſondern unter Waſſer, und bringt Leimwaſſer in die Miſchung, aber nur genau ſo viel, als nothwendig iſt, um einen Anſtrich mit der Farbe haftend zu machen; und alsdann wird die Farbe wie andere Leimfarben geſtrichen. Wenn hierauf der Anſtrich völlig trocken geworden iſt, wird derſelbe mit einem guten ungefärbten und durchſichtigen Lackfirniß überzogen. Ein ſolcher Anſtrich erſcheint ſogleich, wie er in der Fortdauer bleibt, und die Schönheit verſchwindet auch innerhalb den Gebäuden nicht.

Zum Gebrauch als Waſſerfarbe iſt das geläuterte B. G., deſſen weiter unten Erwähnung geſchehen wird, dienlicher. Als eine deckende Leimfarbe aber iſt das ordinäre B. G. ſehr gut anzuwenden, wozu hingegen der Grünſpan ſich gar nicht füglich ſchickt. Das B. G. wird zu dieſem Behuf mit reinem Waſſer, oder auch mit Zuſatz von Bleiweiß oder Kreide fein zerrieben, mit Leimwaſſer gehörig vermiſchet, und auf gewöhnliche Art geſtrichen. Sobald ein ſolcher Anſtrich vollkommen trocken geworden iſt, hat er dasjenige Anſehen, welches er hernach beſtändig behält. Die Nothwendigkeit, daß ein Anſtrich mit dem B. G. als Oehlfarbe der freyen Luft ausgeſetzt bleiben müſſe, fällt in dieſem Falle gänzlich weg, und die Schönheit des Anſtriches mit dem B. G. als Leimfarbe iſt ſowohl inn- als außerhalb den Gebäuden von gleicher Dauer. Auch geſtattet das B. G. den Anſtrich auf eine mit Kalk überzogene Wand, dergleichen gewiſſe Farben gar nicht vertragen, vollkommen; wie man dann auch dieſe Farbe zum Abputzen mit Gyps beworfener Häuſer mit dem beſten Erfolge angewendet hat.

Das wahre und ächte B. G. unterſcheidet ſich von allen nachgekünſtelten Producten durch die oben angegebenen Kennzeichen. Zur fernern Unterſuchung, ob eine grüne Farbe alle weſentliche Eigenſchaften des B. G. beſitze, zerreibe man die Farbe trocken zu einem zarten Pulver, wofern das zu unterſuchende nicht ſchon aus einem zarten Pulver beſteht. Man ſchütte alsdann von dem Pulver etwas, z. B. $\frac{1}{2}$ Loth, in ein ungefärbtes Becher- oder Kolbenglas, gieße ungefähr 20mal ſo viel, dem Gewichte nach, reines Regen- oder Flußwaſſer darauf, bewege alles eine kleine Weile vermittelſt eines gläſernen oder porzellanen Werkzeuges, und laſſe es alsdann ruhig ſtehen. Iſt die zu unterſuchende Farbe aufrichtiges B. G., ſo wird ſich der größte Theil des Pulvers bald zu Boden ſenken; die zarteſten Theile werden das Waſſer zwar eine kurze Zeit trübe erhalten, aber doch endlich insgeſamt niederfallen, und das Waſſer wird ſich alsdann durchaus klar und ungefärbt zeigen. Der Bodenſatz wird, wenn man ihn von unten auf gegen das Glück betrachtet, überall lebhaft grün, und zwar dunkler von Farbe, als das trockne Pulver war, erſcheinen. Man möge übrigens das Waſſer mit der Farbe Tage lang ſtehen laſſen, oder auch zum öftern bewegen, ſo wird keine Veränderung darin erfolgen. Bemerkt man aber etwa bey dem jetzt beſchriebenen Verfahren, daß das in dem Waſſer befindliche Pulver ſich aufzuhäufen und breyartig zu werden anfängt, oder auch, daß das über dem Pulver ſtehende klare Waſſer grün oder bläulich gefärbt erſcheint; imgleichen, nimmt man etwa wahr, daß der Bodenſatz nicht durchaus lebhaft grün ſich darſtellt, ſondern mit einer weißen, gelben, braunen oder andern Farbe untermiſcht iſt: ſo kann man überzeugt ſeyn, daß man falſche Farben vor ſich habe, und man bedarf alsdann einer fernern Unterſuchung nicht. Wären aber von den ſchlechten Kennzeichen keine, hingegen

gen alle gute zugegen, ſo iſt die Unterſuchung auf folgende Art fortzuſetzen. Man vermiſche reines ungefärbtes Vitriolöhl mit ungefähr gleichen Theilen reinen Fluß- oder Regenwaſſers; von dieſer Säure laſſe man tropfenweiſe etwas in vorgedachte mit Waſſer vermiſchte Farbe fallen, nachdem das Waſſer und die Farbe wenigſtens zwo Stunden lang mit einander vermiſcht geweſen, auch einigemal in Bewegung geſetzt worden, und hernach eine Zeitlang in Ruhe geſtanden haben. Iſt nun die zu unterſuchende Farbe aufrichtiges B. G., ſo wird man bey dem Eintröpfeln der Säure keine merkliche Bewegung an der auf dem Grunde liegenden Farbe gewahr werden, und eben ſo wenig ein Geräuſch von aufſteigenden Blaſen vernehmen; nur wird man, wenn man genau darauf Acht hat, bemerken, daß eine Anzahl ſehr zarter Blaſen ganz langſam und ohne Geräuſch, von der Farbe aus, in dem Waſſer ſich in die Höhe bewegen. Ein Geräuſch wird auch alsdann nicht erfolgen, wenn man hierauf Waſſer und Farbe in Bewegung ſetzt. Ob es nun aber gleich ſolchergeſtalt das Anſehen haben möchte, als bewieſe die Vitriolſäure wenig auflöſende Kraft auf die Farbe, ſo wird man doch erfahren, daß dieſe in der vorhandenen Flüſſigkeit gleich einem Salze zerfließe, und wofern eine hinlängliche Quantität Vitriolſäure hinzu geſetzt worden iſt, nichts weiter davon unaufgelöſet zurück bleibe, als etwas ganz zartes, ſchön gelb gefärbtes Pulver, an welchem nicht der geringſte ſchleimige Zuſammenhang wahrzunehmen iſt, und deſſen Quantität auch kein halbes Quent beträgt, wenn man ein ganzes Pfund Farbe auf gedachte Art aufgelöſet hätte. Die Solution erſcheint alsdann lebhaft blau, etwas ins Grüne ſpielend, auch durchaus flüſſig und klar.

Seit dem Jahre 1771 bereiten die Herren Gebrüder **Gravenhorſt** auch ein ſogenanntes geläutertes

braunſchweigiſches Grün, welches einige Aehnlichkeit mit dem geſäuerten oder uneigentlich ſogenannten deſtillirten Grünſpan hat, nur mit dem Unterſchiede, daß es nicht die freſſende Eigenſchaft, welche dieſes an ſich hat, beſitzt. Sie verfertigen und verkaufen dieſe Farbe in trockner und in flüſſiger Conſiſtenz. Was ſie trocknes geläutertes braunſchweigiſches Grün nennen, beſteht nicht, wie der deſtillirte Grünſpan, aus wirklichen Kryſtallen, ſondern aus Stückchen von unbeſtimmter Figur, welche von Farbe ganz dunkel, mehr blau als grün, und im Durchbruche etwas glänzend ſind. Ihr flüſſiges geläutertes B. G. iſt eine Solution, die nur ihrer dunkeln Farbe wegen undurchſichtig zu ſeyn ſcheint, im Grunde aber eine vollkommene Durchſichtigkeit beſitzt. Es enthält dieſelbe in dem Zuſtande, in welchem die gravenhorſtiſche Fabrike dieſelbe liefert, genau dem Gewichte nach die Hälfte trocknes geläutertes Grün in ſich; die andere Hälfte beſteht aus Waſſer.

Zur Anwendung als eine eigentliche Oehlfarbe ſchickt ſich dieſes geläuterte Grün eben ſo wenig, als der deſtillirte Grünſpan. Wenn man aber das trockne geläuterte Grün unter Oehl reibet, und das Geriebene alsdann weiter behandelt, wie geſchehen muß, wenn man das ſogenannte Lackgrün hervorbringen will: ſo erhält man ein Lackgrün, welches, wo nicht beſſer, doch gewiß von eben der Güte iſt, als wenn man deſtillirten Grünſpan dazu angewendet hätte.

Eben ſo wenig, als der deſtillirte Grünſpan, taugt auch dieſes geläuterte Grün zur Anwendung als eine deckende Leimfarbe. Hingegen als eine Waſſerfarbe ohne Leimzuſatz gebraucht, beſitzt es wichtige Vorzüge in Vergleichung gegen die Anwendung des deſtillirten Grünſpanes. Will man z. B. eine vollkommen durchſichtige Solution hervor bringen, zum Illuminiren der Riſſe und Zeichnungen u. d. gl. ſo bedarf es hier keiner

ner künſtlichen Aufloͤſung durch Zuſätze, wie man ſich dergleichen bey dem Gebrauche des deſtillirten Grünſpanes nothwendig bedienen muß, ſondern man kann das trockne geläuterte Grün ganz bequem mit gemeinem Waſſer auflöſen, oder ſich auch noch bequemer geradezu des flüſſigen geläuterten Grünes bedienen. Wenn man das trockne Grün mit etwas Waſſer vermiſcht, und auf einem Reibeſteine fein zerreibet, ſo erlangt man ſogleich eine Farbe, die zum Malen auf Papier und Leinwand, auch auf einem mit Leimfarbe angelegten Grunde, ſo bequem und überhaupt gut iſt, als man nur verlangen kann. Das flüſſige geläuterte Grün kann man als eine grüne Tinte anwenden, jedoch nur bequem, um etwas mit der Feder zu unterſtreichen; zum eigentlichen Schreiben will es die Feder nicht hinlänglich gut verlaſſen. Wenn dieſe flüſſige Farbe in einem Glaſe aufbewahrt wird, erzeugt ſich mit der Zeit ein kryſtalliniſcher Bodenſatz.

Die Herren Gravenhorſt verkaufen das ordinäre braunſchweigiſche Grün, 100 ℔. für 65 Rthlr., und einzeln das ℔. für 8 Ggr.; das geläuterte aber, trocken, à ℔. 1⅔ Rthlr. und eben daſſelbe flüſſig, wovon 1 ℔. genau ½ ℔. trockne Farbe in ſich enthält, à ℔. ⅚ Rthlr.

Grün, (Celadon=) ſiehe Grün. (Seladon=)
— (Dunkel=) ſ. oben S. 183.
— (Erd=) ſ. oben S. 169.
— (Gelb=) ſ. oben S. 183.
— (Glas=) ſ. oben S. 183.
— (Gras=) ſ. oben S. 183, 193 und 199.
— (Großenhayner) ſ. oben S. 195, fgg.
— (Hell=) ſ. oben S. 183.
— (Kohl=) ſ. oben S. 183 und 192.
— (Laſur=) ſiehe Laſur.
— (Licht=) ſ. oben S. 183.
— (Lilien=) ſ. oben S. 182.
— (Lorbeer=) ſ. oben S. 183.

Grün, (Meer=) ſ. oben S. 183 und 199.
— (Nelken=) ſ. oben S. 183 und 199, f.
— (Neues) ſ. oben S. 195, fgg.
— (Oliven=) ſ. oben S. 183, 199 und 200.
— (Papagey=) ſ. oben S. 183 und 192.
— (Peiniſches) ſ. oben S. 184.
— (Sächſiſches) ſ. oben S. 195, fgg.
— (Saft=) ſ. oben S. 182.
— (Schiefer=) ſ. oben S. 169.
— (Schütt=) ſ. oben S. 182.
— (Seladon=) ſ. oben S. 183, 194, 198, 199 u. 200.
— (Sittich=) ſ. oben S. 183.
— (Smaragd=) ſ. oben S. 183 und 199.
— (Span= oder ſpaniſch) ſiehe Grünſpan.
— (Stahl=) ſ. oben S. 183.
— (Stein=) ſ. oben S. 169.
Grüne Aſche, flandriſches Blau; ſ. Th. V. S. 597.
Grüner Baum, ſ. oben S. 164.
Grüner Bolus, ſ. oben S. 168.
Grüner Donnerstag, ſ. oben S. 165.
Grüne Edelſteine, ſ. oben S. 167.
Grüne Erde, ſ. oben S. 168.
Grüne Flamme, ſ. Th. XIV. S. 30, fgg.
Grünes Fleiſch, ſ. oben S. 165.
Grünes Gemüſe, ſ. oben S. 164.
Grüne Glaſur zu irdenen Geſchirren und Töpferwaaren; ſ. Th. XVIII. S. 779.
Grüner Glimmerſaad, ſ. oben S. 168.
Grüne Haut, bey den Gärbern; ſ. oben S. 165.
Grünes Holz, }
Grüne Kräuter, } ſ. oben S. 164.
Grüner Markt, }
Grünes Obſt, ſ. oben S. 165.
Grüne Seife, ſ. unter Seife.
Grüne Tinte, ſ. unter Tinte.
Grüne Vergoldung, ſ. Th. XIX. S. 432,

Grüne Waare, ſ. oben S. 164.

Grün-Beere, an einigen Orten ein Name der Stachelbeeren, Ribes Groſſularia *Linn.* wegen ihrer grünen Farbe.

Grün-Färben der Baumwolle, ſ. oben S. 197.

— — — **des Elfenbeines**, ſ. unter Knochen.

— — — **der Fiſchhaut zu Degenſcheiden bey Kinderdegen** und *Couteaux de Chaſſe*; ſiehe Th. IX. S. 62, f.

— — — **der Folie unter Edelſteine und Flüſſe**, ſiehe Th. XIV. S. 441.

— — — **der Garne zum Federwildbret**, ſ. Th. XVI. S. 138, f.

— — — **des Kattunes und Zitzes**, ſiehe oben S. 197.

— — — **der Knochen**, ſiehe unter Knochen.

— — — **der Leinwand und des flächſernen Garnes**, ſiehe oben S. 191, f.

— — — **der Pferdehaare zu Angelſchnüren**, ſiehe Th. XIII. S. 552, f.

— — — **der Seide**, ſiehe oben S. 199.

— — — **der Wolle und wollenen Tücher**, ſiehe oben S. 192.

Grün-Fink. 1. In einigen Gegenden ein Name der Goldammer, wegen ihrer grünlichgelben Farbe; Emberiza flava *Klein.* Emberiza Citrinella *Linn.* In einigen Gegenden wird er um eben dieſer Urſache willen Grünſchling, Grünling, Grinsling, Grünzling, Grüning, Gröning genannt. Siehe Th. X. S. 784, fgg.

2. Eine Art Dickſchnäbler von gelbgrüner Farbe, Fringilla viridis, Coccothrauſtes viridis *Klein.* Loxia Chloris *Linn.* Fr. Verdier. Im g. L. Grünhänfling, Grünling, Grünſchwanz, Grünvogel, im Wendiſchen Schwunitz, Schwanſchel, Wohnitz, in andern Gegenden Rapffink, Hirſevogel, Hirſchfink,

Kutvogel, Küttvogel, (weil er mit einem beſondern Gelocke ſtreicht, im Dän. Svenske, im Engl. Green-fink. Dieſer Grünfink iſt kein Fink, wie ſein Schnabel bezeuget, ſondern ein Vogel aus einem Untergeſchlechte der Sperlinge. Er hat den Namen von ſeiner grüngelben Farbe, iſt etwas größer und breiter von Bruſt als der gemeine Fink. Das Männchen iſt am Kopfe grüngelb; die Backen ſind aſchfärbig; der Rücken iſt mehr bräunlich als grün, unten auf dem Bürzel bis an den Schwanz hochgrün; die mittlern Schwanzfedern ſind grün mit ſchwarzen Spitzen, die andern zur Seite ſchwärzlich. Die Flügel haben verſchiedene Farben, dunkelgrün, aſchgrau und hochgelb mit weißen Tüpfeln, und dunkelbraun. Kehle und Bruſt ſind hochgelb, und unten nach dem Bauche zu weißlich. Je älter das Männchen wird, deſto ſchöner fallen ſeine Farben. Der Schnabel iſt weißlich, ſtumpf und dick; die Füße ſind bräunlich. Das Weibchen iſt ganz aſchgrau, und hat wenig Grünes und Gelbes. Dieſer Vogel frißt mancherley Geſäme, am liebſten aber Hanf- und Leinſamen, und Wachholderbeeren. Er heckt in dicken Geſträuchen, im Felde, Garten, in den jungen Holzſchlägen, niedrigen und dicken Fichten. Er brütet zweymal, und hat 4 bis 5 Jungen, die er aus dem Kropfe äzet. Die Eyer ſind etwas größer als Finkeneyer, ſpitzig, die Hälfte vom ſpitzigen Theile an ganz weiß, am ſtumpfen Ende aber mit hellbraunen oder röthlichen Puncten, auch einigen aufwärts laufenden Streifen gezeichnet. Ungefähr 8 Tage vor Michaelis fangen dieſe Vögel an zu ſtreichen, aber nicht ſchaarweiſe, ſondern höchſtens 10 bis 12 mit einander, zu welcher Zeit ſie ſich mit einem Lockgarne fangen laſſen. Im November, wenn das Laub fällt, verſammeln ſie ſich häufiger, und fallen nicht ſelten, 40 bis 50 auf einmal, auf die Krammetsvögelheerde; nachher aber laſſen ſie ſich nur einzeln ſehen. Ihr

Wie-

Wiederſtrich kömmt im März, welchen ſie ſowohl als ihren Wegzug mit einem ſeltſam lautenden zweyſtimmigen Rufe anzuzeigen pflegen. Man kann ſie lange erhalten, wenn man ihnen ganzen Hanfſamen, und nach Beſchaffenheit der Jahrszeit etwas Grünes, Salat, Weißkohl ꝛc. und Wacholderbeeren daneben giebt. Sie haben das eigene an ſich, daß ſie in den Monaten, wo es ſchneyet, am meiſten fett ſind, und auch am beſten ſchmecken.

Grün-fränkiſch, eine gewiſſe Art Weinſtöcke in Oberſachſen, welche grüne Trauben tragen, ſo aber einen weißen Wein geben, und leicht in Fäulniß gerathen.

Grün-gelb, grünlichgelb, gelb, welches ſich dem Grünen nähert.

Grün-Hänfling, ſiehe Grün-Fink 2.

Grün-Holz. 1. In einigen oberdeutſchen Gegenden, wie auch in Ungarn ein Name des Krummholzbaumes, Pinus montana *Linn.* ſiehe in K.

2. Eine Benennung der Färbergeniſte, Geniſta tinctoria *Linn.*; ſ. Th. XVII. S. 331.

Grün-Kohl, im g. L. für grüner Kohl, den grünen Blätterkohl zu bezeichnen; ſiehe unter Kohl.

Grün-Krähe, in einigen Gegenden ein Name des hellblauen Hähers, welcher auch Blaukrähe und Mandelkrähe genannt wird; ſiehe unter Häher.

Grün-Kraut, Fr. Verdure, Verdures, in den Küchen, allerley friſch zuſammen geleſene Kräuter, welche im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, anſtatt deſſelben, entweder beſonders, oder mit einander vermiſcht, zum Eſſen zubereitet werden. Dieſes ſind aber von ſelbſt wachſende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervor kommen. Dergleichen ſind Bärenklau, Gänſeblumenblätter, Gundermann, taube Neſſeln, und mehrere dergleichen, die in den erſten Tagen des Frühlinges hervor grünen. Sie haben einen überaus ſchlechten

Geſchmack, und würden außer aller Achtung seyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich beſſer iſt dagegen der Hederich, welcher dem Spinat im Geſchmacke ganz gleich kömmt, und ein recht geſundes Eſſen iſt. Auch kann man in den Gärten Mohn, Senf, Spinat und Melde unter einander ſäen, deren Blätter ſehr zeitig ſtatt des Kohles zu eſſen dienen, und insgemein mit Eyerkuchen, Wurſt oder Fleiſch begleitet werden.

Grün-Land, die Grünländer, in einigen niederſächſiſchen Gegenden, mit Gras bewachſenes Land, Wieſenland, im Gegenſatze des Hochmohres, deſſen Oberfläche nichts als Heide und geringes Strauchwerk trägt.

Grün-Schwanz, ſiehe Grün-Fink 2.

Grün-Specht, ſiehe unter Specht.

Grün-Sperling, ſiehe unter Sperling.

Grün-Stein, wird von Cronſted eine Felsſteinart genannt, deren Grundbeſtandtheile die Hornblende mit eingeſtreuetem Glimmer iſt. Die Farbe deſſelben ſoll dunkelgrün ſeyn. Dieſe Steinart wird in Schweden als Fluß zu den Sumpferzen zugeſetzt.

Grün-Vogel, ſiehe Grün-Fink 2.

Grün-Wurzel, in einigen Gegenden ein Name des im XI. Th. S. 299 beſchriebenen Erdrauches, Fumaria *Linn.*

Gründel. 1. Ein Fiſch; ſiehe Gründling.

2. Ein Riegel; ſiehe Grendel.

3. In einigen Gegenden auch eine Benennung des Pflugeiſens, vermuthlich, weil es, ſeiner Beſtimmung nach, den Grund durchſchneidet und aufſlockert.

Gründen, von dem Hauptworte Grund.

1. Den Grund eines natürlichen Waſſerbehältniſſes finden, erforſchen, für ergründen, in welcher Bedeutung es im Hochdeutſchen nur im gem. Leben üblich

üblich iſt. Der Teich iſt nicht zu gründen, nicht zu ergründen.

2. Den Grund zu etwas machen, bereiten, in einigen Bedeutungen des Hauptwortes. So gründen die Buchbinder die Franzbände, wenn der Theil, der vergoldet werden ſoll, mit Eyweiß und Salz, und wenn ſolches trocken geworden, mit Baumöhl überfahren wird, um das Gold darauf zu tragen. Die Maler, Anſtreicher u. ſ. f. gründen die Leinwand, oder einen jeden andern Körper, wenn ſie die erſte Lage Farbe darauf tragen, oder den Körper, welchen ſie bemalen oder anſtreichen wollen, auch nur mit Leimwaſſer überfahren, um die Poros deſſelben auszufüllen, welches auch tränken genannt wird. Ein Holz mit Leim, mit Oehl gründen. Daher heißt bey den Malern die Gründung oder der Grund, Fr. Couche, die erſte Farbe, welche man auf die Leinwand gleich ſind eben aufträgt, ehe man den Inhalt des Gemäldes darauf zeichnet.

Das Gründen der Anſtreicher und Maler, welches auf dem Holze geſchieht, Fr. abbreuver, coucher, beſteht darin, daß ſie das Holz mit einer ſehr dünnen Farbe übergehen, damit daſſelbe die Farbe, welche ins Geſicht fallen ſoll, deſto beſſer annehmen.

Gründen wird auch geſagt von der Zubereitung, welche die Maler den Mauern geben laſſen, ehe ſie mit Oehl- oder Freſcofarben darauf malen.

In der Malerey heißt gründen, der Leinwand einige Lagen Farbe geben, um ſie dadurch zur Annehmung der Farben, woraus das Gemälde beſtehen ſoll, zuzubereiten. Wenn man auf Holz malt, überſtreicht man es vermittelſt eines Borſtenpinſels mit Leim, und giebt ihm gemeiniglich eine Lage Leimfarbe, ehe man es mit Oehl gründet. Heut zu Tage bedient man ſich mehr der Leinwand als des Holzes, weil jene weniger Fehler hat. Man wählt dichte Leinwand, und wenn ſie auf dem Rahmen wohl angezogen worden, giebt man ihr zuerſt einen Anſtrich von Leimwaſſer, welches das Leimtränken genannt wird, und überfährt ſie hernach mit Bimsſtein, um die Knoten davon wegzunehmen. Das Leimwaſſer kleibet alle

Fä-

Fäſerchen an die Leimwand, und füllt die kleinen Löcher, daß die Farbe nicht durchdringen kann. Wenn die Leinwand trocken iſt, überzieht man ſie mit einer einfachen Farbe, welche die Farben nicht ſterben läßt, als: mit Braunroth, welches eine natürliche Erde iſt, deren Tinte ſich nicht verändert. Bisweilen miſcht man ein wenig Bleiweiß darunter, um ſie deſto eher zum Trocknen zu bringen. Die Farbe zu dieſem Grunde wird in Lein- oder Nußöhl abgerieben; und um dieſelbe ſo dünn, als möglich iſt, aufzuſtreichen, nimmt man ein großes hiezu taugliches Meſſer. Wenn die Farbe trocken iſt, überfährt man ſie noch einmal mit Bimsſtein, um ſie glätter zu machen. Man giebt nachher, wenn man will, noch eine zwote Gründung, welche aus Bleiweiß und ein wenig Kohlenſchwarz zuſammen geſetzt iſt, um einen graulichen Grund zu erhalten. In jedem Falle nimmt man ſo wenig Farbe, als es nur möglich iſt, damit die Leinwand nicht breche, und die Farben, mit welchen ſie, wenn man malt, wieder gedeckt wird, behalte. Denn wenn man die Leinwand nicht gründete, ſondern ſogleich nach dem Leimtränken darauf malte, würden die Farben ſich weit beſſer erhalten, und um ſo viel ſchöner ſeyn.

Man ſieht in einigen Gemälden des Titian und des Paul Veroneſe, daß ſie ihren Grund mit Waſſerfarben machten, auf welchen ſie hernach mit Oehlfarben malten, welches viel beygetragen hat, ihre Werke lebhafter und friſcher zu machen, weil der Waſſerfarbengrund das Oehl, welches in den Farben iſt, und ihnen vieles von ihrem Leben benimmt, an ſich zieht und einſaugt. Um dieſer Urſache willen brauchen diejenigen, welche ihre Gemälde friſch erhalten wollen, ſo wenig Oehl, als es ſich nur thun läßt, und halten ihre Farben etwas dichter, indem ſie nur ein wenig Spicköhl darunter miſchen, welches ſogleich verfliegt, und doch die Farben flüſſig und in dem erforderlichen Grade weich macht. Siehe auch den Art. Grund.

Wenn man auf Steine malen will, gründet man ſie nicht mit Leim, ſondern nur mit einer dünnen Lage von Farben.

Die Kupferſtecher gründen eine Kupferplatte zur ſchwarzen Kunſt, wenn ſie dieſelbe mit dem ſogenannten Gründungseiſen aufackern. Dieſes Gründungseiſen, Fig. 1079, iſt ein aus gut gehärtetem Stahle verfertigtes meißelförmiges Werkzeug an einem Griffe, deſſen

deſſen abgerundete und bogige Schneide, Striche oder Zähne wie ein feiner Haarkamm hat.

Die Kupferſtecher nennen auch gründen, wenn ſie die polirte Kupferplatte mit einem Firniß, der hier Grund heißt, überziehen, und ſie dadurch zum Aetzen tüchtig machen.

Die Vollkommenheit des Aetzens hängt zum Theil von der guten Beſchaffenheit des Grundes ab. Dieſer muß dergeſtalt beſchaffen ſeyn, daß von dem Reißen mit der Nadel nichts ausſpringe, damit der Künſtler die Stärke und Freyheit der Striche völlig in ſeiner Gewalt habe, und daß das Aetzwaſſer nirgends andrrs, als in die mit der Nadel geriſſenen Striche, eindringen könne. Dieſes hängt von der Güte des Grundes oder Firniſſes ab. Von welchem allen im Art. Kupferſtechen ein Mehreres vorkommen wird.

3. Den Grund, d. i. die Vertiefung eines Körpers bearbeiten; z. B. bey den Tiſchlern, wo die Fugen und andere vertiefte Stellen gegründet, d. i. mit dem Grundhobel bearbeitet werden; bey den Kammmachern u. ſ. f.

4. Einen Körper, beſonders ein Gebäude auf einem gewiſſen Grunde errichten, aufführen, mit einem Grunde verſehen. Siehe Grund-Bau.

Gründling. 1. In dem Forſtweſen, die krummen und knorrichten Scheite Holz, welche nicht in die Klaftern eingeſchlagen werden; vielleicht weil man ſie in die Grundlage zu bringen pflegt.

2. In Ober- und Niederſachſen eine Art kleiner ſchmackhafter Flußfiſche, welche ſich auf dem Grunde der Ströme und Bäche aufhalten, und ſich daſelbſt von dem Gewürme oder von todten Körpern nähren; im gem. Leben nur Grundel, Gründel, im Oberdeutſchen der Kreſſ, der Kreſſen, der Kreßling, die Bachkreſſe, der Gräſig, Gräsling, Gräßling, Göbe (vom Lat. Gobio) in Baiern Gange, Gangle, Gengle, Grundſangel, in Brem. Grimpe, im Dän. Grundling, Grympel, Sandheſt, im Engl. Groundling,

ling, im Holl. Grondel, L. Cobitis vulgaris, Fundulus, Gubio fluviatilis, Gobius; Cyprinus Gobio *Linn.* Cyprinus quincuncialis maculoſus, maxilla ſuperiore longiore, cirris duobus ad os *Artedi.* Fr. Gobion, Goujon, Goujon de rivière. An einigen Orten Frankreichs nennt man ihn wegen ſeiner Flecken Vairon; imgleichen Boulerot oder Bouillerot. Bey Hrn. **Klein** iſt dieſer Fiſch unter den Aalbaſtarten mit kurzer Rückenfloſſe (inter Encheliopos pinna dorſali brevi) der fünfte an der Zahl, und wird von ihm ſehr deutlich alſo bezeichnet: Dieſes Fiſchchen hat kleine leicht abfällige Schuppen, einen ſilberfärbigen Bauch; die Rückenfloſſe und die gabelförmige Schwanzfloſſe ſind mit ſchwarzen breitlichen Fleckchen beſprengt; an jedem Winkel des Maules iſt ein einfacher Bartfaden; auch iſt eine gerade weißgetüpfelte Seitenlinie vorhanden. Der obere Kiefer iſt länger als der untere. Ein Mehreres von ſeinem äußern Bau und Anſehen, nach der Beſchreibung des Hrn. Prof. **Leske**, findet man in **Martini** allg. Geſch. d. Nat. 4. Th. S. 696, fgg. im Art. Bachkreſſe.

Man pflegt gemeiniglich den Gründling mit einem andern, in Ober- und Niederſachſen unter dem Namen der Schmerle bekannten Fiſche, Cobitis Barbatula *Linn.* welcher im Oberdeutſchen Gründling, Bartgründling genannt wird, weil er ſich gleichfalls auf dem Grunde des Waſſers aufhält, zu verwechſeln; allein es iſt ein großer Unterſchied unter ihnen. Denn die Gründlinge ſind viel dicker als die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleiſch iſt weich, der Schmerlen ihres hingegen ganz körnig. Der Gründling wird nicht über 5 Zoll lang. Er hält ſich hin und wieder in den Bächen und Flüſſen von Deutſchland, England und Holland auf. In der Oder und in Preußen findet man ihn häufig, in der Saale aber gar nicht. Seine Leichzeit iſt im

März

März oder April. Er führt ſehr viel Rogen, und vermehrt ſich außerordentlich ſtark. Er iſt ein allgemeiner Fraß der hungerigen Raubfiſche, ſo unſchuldig er ſich auch vom ſandigen Grunde, von Egeln, Würmchen, Moos und Waſſergras ernähret. Er liebt überhaupt einen ſandigen Boden und reines Waſſer, und gehört unter die Fiſche, deren angenehm ſüßes, leichtverdauliches, ſchmackhaftes Fleiſch, welches auch von Kranken ohne Gefahr genoſſen werden kann, man gern das ganze Jahr durch, (die Leichzeit im März und April ausgenommen) auf die Tafeln bringt. In moderigen Flüſſen und faulem Waſſer nimmt er eine Bitterkeit an, die ihm aber benommen werden kann, wenn er im Sieden mit einer Handvoll Neſſeln abgeſchäumet wird. Oft findet man Bandwürmer in ſeinen Därmen.

Die Gründlinge werden ſowohl in großen Flüſſen als kleinen Bächen mit Angeln, Hamen, Reuſen und engen Netzen gefangen. An der Angel laſſen ſie ſich am leichteſten mit rothen Würmern fangen. Anſtatt der ſonſt gewöhnlichen Fütterung beſtreuet man den Strom, wo geangelt werden ſoll, mit trocknem Sande, und wählt ſolche Stellen, wo im Grunde reiner Sand iſt, und über demſelben klares Waſſer fließt. Sie werden auch in großen Keſſern (Keſchern,) welche Schiebhamen genannt werden, gefangen. Ein anderer ſteigt dabey in das Waſſer, und führt eine Schnur hinter ſich, auf welcher, in kleinen Entfernungen von einander, Knochen gezogen ſind, womit er eine beſtändige Bewegung in dem Strome macht, und die Fiſche verſcheucht, und vor ſich hin treibt, daß endlich alle, welche er mit der Schnur eingeſchloſſen hat, in das Netz gerathen. Die Maſchen eines ſolchen Schiebhamens dürfen nicht zu klein, ſondern nach dem Fiſchrechte und dem darin angegebenen Maße eingerichtet ſeyn, damit die jüngere Brut nicht zu ſehr weg-

gefan-

gefangen werde. Die ſogenannten Gründlings= oder Gründelreuſen ſind eine Art kleiner, aus dünnen Weiden gemachter Fiſchreuſen, an welchen der Eingang innen am Halſe eng, auswendig aber weit iſt. Hinten oder am Ende geht ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man ſie aus dem Waſſer wieder heraus ziehen kann. Einige dieſer Reuſen ſind inwendig ganz weit und rund, damit man weichen Lehm und den gehörigen Köder hinein legen könne, welchem die Gründlinge haufenweiſe nachſtreichen; andere hingegen ſind lang und eng, abſonderlich bey dem Eingange, in der Mitte werden ſie noch enger, alsdann kömmt eine Höhlung oder der Bauch; zuletzt laufen ſie wieder zugeſpitzt zu. Weil die Gründlinge ſich gern in kleinen Bächen aufhalten, worin viel kleine Steine liegen, und darein das Quellwaſſer fällt, ſo fangen die Kinder ſie oft mit den Händen. Einige werfen Reisbünde in das Waſſer, als wornach die Gründlinge gern kriechen, ziehen die Bünde ſchnell heraus, und werfen ſie auf den Rand, oder halten einen Hamen unter die Bünde, damit ſie darein fallen.

Wenn man einen Teich zu Gründlingen anlegen will, muß man Lehm von einem Backofen nehmen, ihn zerſtoßen, durchſteben, hierauf eben ſo viel Schafmiſt mit Rindsblut in einer Grube vermengen und anfeuchten, daß er wohl durch einander gearbeitet werde, alsdann denſelben in der Grube 8 oder 10 Tage mit trocknem Lehm überſchüttet alſo liegen laſſen; hernach nimmt man Reiſig von Hopfenreben oder Birkenäſtchen, ſchlägt vorgedachte Speiſe in die Büſchchen, und legt es zwiſchen zwo Hürden in dem Bach oder Teich, wo das Waſſer am ſteilſten rinnt, ſo nähren ſie ſich ſehr davon. Kann man Taubenmiſt haben, und ihn unter den Schafmiſt mengen, ſo iſt es deſto beſſer.

Man

Man pfleget die Gründlinge in der Küche auf verſchiedene Art zuzubereiten. Um dieſelben blau zu ſieden, wäſcht man ſie zuvörderſt ſauber, thut ſie in ein Geſchirr, beſprengt ſie mit Eſſig, und läßt ſie darin ſo lange liegen, bis man einen Fiſchkeſſel mit ein wenig Waſſer und einer Handvoll Salz über das Feuer geſetzt hat. Wenn nun das Waſſer bald ſieden will, und die Fiſche hinein gethan worden, daß ſie einen ſtarken und ſchnellen Sud thun, werden ſie ſchön blau. Man muß ſie aber, ſo bald ſie eingeſotten ſind, vom Feuer heben, kaltes Waſſer darauf ſprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, ſo bleiben ſie blau, wenn der Dampf nicht davon gehen kann. Will man ſie anrichten, ſo ſtreuet man grüne Peterſilie darauf, und giebt Eſſig dazu. Man kann auch eine Serviette darüber brechen, und ſie zugedeckt zu Tiſche tragen laſſen.

Gründlinge auf eine andere Art geſotten. Man nimmt Eyerdotter in eine Schüſſel, klopft ſie, wäſcht die Gründlinge, läßt das Waſſer durch einen Seiher ablaufen, thut die Eyerdotter in eine Schüſſel und die Fiſche darein, ſo füllen ſich dieſe von ſelbſt; alsdann ſiedet man ſie in gleichen Theilen Eſſig von Wein, und ſalzet ſie ein wenig.

Noch auf eine andere Art. Man macht ein wenig Wein heiß, und gießt ihn über die lebendigen Gründlinge, ſo bald ſie in die Pfanne kommen; thut hernach Fleiſchbrühe, Butter, Ingber, Muskatenblüthen, Pfeffer, Kümmel, Salz und klein geſchnittene Citronenſchale daran, und läßt ſie aufkochen. Alsdann verklopfet man das Gelbe von zwey Eyern, rührt nach und nach Brühe darein, und richtet ſie an.

Oder, man verklopfet, wenn man ein halbes Maß Gründlinge hat, ein Ey, thut ein wenig klein geſchnittene Peterſilie und 1 Quart Milch darunter, wirft die lebendigen Gründlinge hinein, und läßt ſie darin erſaufen. Alsdann flößt man ſie mit friſchem Waſſer ab, und begießt ſie mit ein wenig lauem Eſſig, hauchet ein paarmal darüber her, und deckt ſie zu, daß ſie ſchön blau werden. Sodann thut man ſie in eine Pfanne, gießt etwas Wein, Eſſig und Waſſer daran, damit ſie nur ein wenig ſäuerlich werden; thut etwas Rosmarin, ein Paar Lorbeer-

blätter, Salz, Muskatenblüthe und Ingber, wie auch ein gutes Stück Butter, und eine kreuzweiſe eingeſchnittene Zwiebel, und läßt ſie ſchnell ſieden. Indeſſen verklopfet man das Gelbe von 3 oder 4 Eyern, rührt von der Brühe, worin die Fiſche geſotten worden, nach und nach darein, richtes es zuſammen auf einer Schüſſel an, und legt Citronenſchalen darauf, um den Rand aber Peterſilie.

Gründlinge mit einer Butterbrühe. Wenn die Gründlinge abgeſotten ſind, ſetzt man in einem Geſchirre ein Stück Butter über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muskatenblüthe, klein gehackte Peterſilie, und Waſſer, ſo viel man meint genug Brühe zu haben, daran, und läßt dieſes ſo lange durch einander kochen, bis es dick iſt. Es muß aber viel Butter dazu kommen, denn dieſe Brühen müſſen ſehr fett ſeyn. Alsdann richtet man die abgeſottenen Fiſche in einer Schüſſel an, ſetzt ſolche über ein Kohlfeuer, gießt die Brühe darüber, und läßt ſelbige ſich wohl in die Fiſche ziehen.

Auf eine andere Art. Wenn die Fiſche gewachſen ſind, ſchüttet man ſie in einen Keſſel, gießt halb Eſſig und halb Wein ſiedheiß darüber, und läßt ſie hernach in einer Pfanne mit dem Wein und Eſſig ſieden. Wenn ſie zu ſieden anfangen, ſalzt man ſie ein wenig. Unterdeſſen wird eine Brühe von Eſſig und Wein in einem Töpfchen zubereitet, mit Muskatenblühten und ein wenig Pfeffer gewürzt; auch werden würfelig geſchnittene Citronen, oder Limonien, darein geworfen. Wenn nun die Gründlinge ſo lange geſotten worden, daß ſich der Schaum zuſammen ſetzt, ſo hebet man ihn ab, ſeihet die erſte Brühe davon, und gießt die letztbeſchriebene darüber; hernach thut man einen guten Theil Butter darein, läßt es damit aufwallen, bis die Butter zergangen iſt, und richtet ſie alsdann zuſammen in einer Schüſſel an.

Gründlinge mit Butterbrühe und Eyerdottern abgezogen. Sind die Fiſche geſotten, ſo kann man die Brühe bereiten, wie ſolche bey den Forellen, Th. XIV, S. 467, f. beſchrieben worden.

Gründlinge mit einer ſauern Fricaſſee-Soße, werden ebenfalls wie die Forellen zugerichtet.

Gründlinge mit zerlaſſener Butter. Wenn die Fiſche geſotten ſind, läßt man Butter in einer Caſſerole zergehen, aber nicht braun werden, richtet die Fiſche auf einer Schüſſel an, gießt die Butter darüber, ſetzt ſie auf ein Kohlfeuer, und beſtreuet ſie mit gehackter Peterſilie und Muskatenblumen.

Gründlinge gebacken. Man thut die Gründlinge in ein Geſchirr, ſalzet ſie ein, und läßt ſie eine Weile im Salze liegen. Hernach trocknet man ſie mit einem Tuche ſauber ab, oder zieht ſie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, beſtreuet ſie hierauf dick mit Gries und Weizenmehl, miſchet ſie wohl durch einander, und bäckt ſie endlich aus heißer Schmelzbutter fein goldgelb, jedoch daß ſie auch hart und raſch werden. Bey dem Anrichten werden ſie mit einer Serviette zugedeckt, damit ſie warm auf den Tiſch kommen.

Gründlinge auf eine andere Art zu backen. Dieſes geſchieht am füglichſten, wenn ſie ſo klein ſind, daß ſie geſotten nicht wohl genoſſen werden können. Man macht heiße Butter, und wenn dieſe in vollem Kochen iſt, wendet man die Fiſchchen in Rocken- oder beſſer in geriebenem Semmelmehl um, wirft ſie in die ſiedende Butter, und läßt ſie gar braten; ſie müſſen aber die volle Butter haben. Salzen darf man ſie nicht, wenn es geſalzene Butter iſt. Wenn ſie nun gelblich braun und fein ſteif werden, nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, damit die Butter ablaufe, legt ſie in eine gewärmte Schüſſel, und giebt ſie ſogleich zu Tiſche, damit ſie nicht kalt werden.

Gründlinge angefüllt. Man wäſchet ſie, thut ſie in einen Durchſchlag, und läßt das Waſſer daran wieder verſeihen; hernach klopft man Eyerdotter in eine tiefe Schüſſel, ſalzt es ein wenig, und thut die Gründlinge hinein, damit ſie ſich von ſelbſt anfüllen; alsdann ſiedet man ſie entweder blau, oder in einer Butterbrühe, oder bäckt ſie aus Schmalz.

Der Meergründel, oder Meergründling, Gobius niger, pinna dorſali ſecunda radiis quatuordecim *Linn.* Fr. Boulerot oder Bouillerot noir, Goujon de mer, iſt eine Art den Gründlingen ähnlicher Meerfiſche mit Bauchfinnen unter den Bruſtfinnen von ſchwarzer Farbe, welche ihren Rogen auf einen Stein am Ufer legt. Dieſes Fiſchchen wohnt in Europa und Aſien, und iſt ungefähr von der Länge und Dicke eines Fingers. In Dännemark wird er Kutling, Schmörbutting genannt.

Gründungs-Eiſen, ſiehe oben, S. 220.

Grüne. (die) 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die grüne Saat, friſches, grünes Gras. Den Pferden die Grüne geben, ſie im Frühlinge mit grünem Graſe und Kräutern purgiren. Haſen auf der Grüne ſchießen, bey den Jägern, auf den Saatfeldern. Siehe Gruſe und Serbe.

2. Im Bergbaue wird das Kupfergrün zuweilen die Grüne genannt.

Grünen, im Holl. und Niederſ. grönen. 1. Grün werden, wo es doch nur in figürlicher Bedeutung üblich iſt. 1) Von Gewächſen, mit grünem Laube, mit grünen Blättern bekleidet werden. Der Weinſtock grünete, wuchs und blühete, 1 Moſ. 40, 10. 2) In einen bürgerlichen Wohlſtand gerathen, eine veraltete Figur, welche durch den häufigen Gebrauch der Dichter der vorigen Zeiten in Abnahme und Verachtung gerathen.

2. Grün ſeyn, in den beyden vorigen figürlichen Fällen.

Grüning, ſiehe Grün-Fink.

Grünitz. 1. Ein Vogel, welcher zu den Dickſchnäblern gehört, und zu gewiſſen Zeiten einen grünen oder grüngelblichen Kopf und Rücken hat, Loxia curviroſtra *Linn.* ſiehe Kreuz-Vogel.

2. In einigen Gegenden ein Name des beſenartigen Pfriemenkrautes, Spartium ſcoparium *Linn.* wegen der hochgrünen Farbe ſeiner Ruthen; ſiehe Th. XVII, S. 350.

Grünlich, in das Grüne fallend, der grünnen Farbe ähnlich, ein wenig grün.

Grünling. 1. Ein Vogel; ſiehe Grün-Fink.

2. Eine Pflanze; ſiehe Th. XVII, S. 350.

Grünſchling, Grünzling; ſiehe oben, S. 215.

Grünſpan. (der) 1. Ein grüner Kupferroſt, beſonders der künſtliche, welcher vermittelſt der Eſſigſäure aus dem Kupfer gelocket wird, oder ein von der Eſſigſäure zerfreſſenes oder aus ſeiner metalliſchen Miſchung geſetztes Kupfer, Kupfergrün, L. Aerugo, Aes viride, Viride æris, Viride hiſpanicum, Viride praſſium, Viride veneris, Fr. Verd de gris, Verdet.

Der Name iſt vermittelſt der Verſetzung der Sylben aus ſpaniſch Grün, zuſammen gezogen Spangrün, entſtanden, welches ſchon in einem alten Vocabulario aus dem 15ten Jahrh. vorkömmt. Dieſe Benennung ſetzt voraus, daß dieſes Grün zum erſten in Spanien gemacht worden, ob gleich heut zu Tage kein Grünſpan mehr daher kömmt.

2. In einigen Gegenden, eine Name des beſenartigen Pfriemenkrautes; ſ. Th. XVII, S. 350.

Der Grünſpan iſt ein graugrüner, mehrentheils lockerer, doch etwas condenſirter und körniger Kupferroſt, von ſcharfem und ekelhaftem Geſchmacke. Einige theilen ihn in zweyerley Gattungen ein, nämlich in den natürlichen und gemachten Grünſpan, und beſchreiben den natürlichen als einen Markaſit, oder eine Erde, von einer zuweilen derben, zuweilen lockern Conſiſtenz, und einer ſehr hellen und lebhaften, auch noch mehr als ein ſeidener Zeug glänzenden, grünen Farbe, der zuweilen, aber ſehr ſelten, in den Kupferbergwerken gefunden werde, und den an dem Kupfererze befindlichen Schlacken ähnlich ſehe. Da aber aus dieſer Beſchreibung erhellet, daß ſolcher natürli-

cher Grünſpan nichts anders, als eine Gattung des Kupfergrünes ſey, welches ich im Art. Kupfer beſchreiben werde: ſo habe ich in der Folge des gegenwärtigen Artikels weiter nichts, als den gemachten Grünſpan der eigentlich im Handel geführt wird, zum Gegenſtande. Der mannigfaltige Gebrauch dieſes Grünſpanes macht ihn zu einer überaus gangbaren und geſuchten Waare, und ſeine Bereitung und Verfertigung verdient daher in jedem Lande die Aufmerkſamkeit und Beförderung der Regierung. Die mittäglichen Provinzen Frankreichs haben bisher faſt ganz Europa damit verſehen, und beſonders iſt er bisher zu Montpellier in dem Gouvernement von Languedock, und deſſen Gegenden, in großer Menge und vorzüglicher Güte verfertigt worden. Bis zum Jahre 1755 ſind jährlich daſelbſt 9 bis 10 tauſend Centner verfertigt und ausgeführt worden, und der reine Gewinn hat jährlich über 50000 Rthlr. betragen. Ein Viertel davon zahlten die Ausländer, und für den innern Verbrauch blieb das Geld im Lande. Es ſind aber die Grünſpanfabriken in dieſem Reiche ſeit letzterm Kriege ſehr gefallen, und vermindert worden. Die Urſache davon iſt die Theurung des einheimiſchen Kupfers, vornämlich aber die Laſt der unerträglichen Abgaben, beſonders das Droit de ſubvention von 10 Livres von jedem Muid Wein. Die Fabrikanten ſind bey dem dadurch ſo ſehr geſteigerten Preiſe des Weines, und bey der Theurung des Kupfers, nicht mehr vermögend den Grünſpan ohne Verluſt zu bereiten, und Frankreich läuft Gefahr, eine Fabrik zu verlieren, die bisher über 20000 Menſchen ernährt hat.

Um ſo mehr müſſen andere Staaten, welche dieſe die Induſtrie erſtickende Finanzgebrechen nicht haben, ihr Augenmerk auf dieſe Fabrik wenden, und ſie zu errichten bemühet ſeyn. Ich glaube, daß die preußiſchen Staaten, wenigſtens zum einländiſchen Verbrauche, einen

einen guten Grünſpan verfertigen könnten, und dazu den Stoff und die Materien beſitzen.

Der Grünſpan iſt nichts anders, als ein von der Eſſigſäure zerfreſſenes Kupfer, oder ein metalliſches Salz, welches aus der Vereinigung der Kupfertheilchen mit der Säure und dem brennlichen Weſen des Weines entſteht. Es gehören alſo zum Grünſpan zweyerley Ingredienzien, nämlich: Kupfer, und Wein. Das Kupfer, welches man dazu nimmt, muß ſehr gereinigt, verfeinert und überaus geſchmeidig ſeyn. Das Kupfer, welches im Saalkreiſe des Herzogthumes gewonnen wird, hat eine geſchmeidige und weiche Beſchaffenheit, iſt auch einer größern Geſchmeidigkeit durch eine ſtärkere Affinirung fähig. In Frankreich wird das ſchwediſche, über Hamburg gezogene Kupfer dazu gebraucht; und man iſt durch die Erfahrung belehret worden, daß man davon den beſten, und auch zugleich den meiſten, Grünſpan bekömmt. Dieſes rührt eben von der größſern Geſchmeidigkeit und Durchdringlichkeit dieſes Kupfers her. Es wird inniger von der Weinſäure und dem Weingeiſte durchdrungen, und vollkommener zerfreſſen, mithin gänzlich in Grünſpan verwandelt.

Hr. v. Juſti glaubt, man könne auch aus Meſſingblechen Grünſpan machen. Allein, wenn gleich das Meſſing aus Kupfer vornämlich beſteht und auf deſſen Oberfläche durch ſaure Flüſſigkeiten leicht ein grüner Roſt hervorgebracht werden kann: ſo hindert doch die Natur des Meſſings, daſſelbe zu Grünſpan zu machen. Da daſſelbe aus einer Vermiſchung von Zink und Kupfer entſteht, Zink und Galmey aber das Kupfer viel ſpröder machen: ſo kann Meſſing unmöglich zum Grünſpan tauglich ſeyn.

Außer der Geſchmeidigkeit des Kupfers, iſt deſſen wohlfeiler Preis eine Hauptforderniß, weil ſonſt die Koſten der Fabricirung allen Gewinn verſchlingen. Dieſes iſt eben eine von den Urſachen des Verfalles der languedockiſchen Grünſpanfabriken. Der Wein iſt durch

durch das Droit de ſubvention zu ſehr vertheuert, und das Kupfer kömmt auch zu hoch zu ſtehen. Der Preis des Grünſpanes ſteht in keiner Proportion mit den Ingredienzien, und der Fabrikant arbeitet ohne Gewinn. Bey gegenwärtiger Verfaſſung der rothenburgiſchen Kupferbergwerke im Saalkreiſe würde das zum Grünſpanmachen beſtimmte Kupfer leicht auf einen ſolchen Preis geſetzt werden können, daß der Grünſpan nicht zu hoch zu ſtehen käme.

Das zweyte Ingrediens ſind Wein, und Wein-Traubenkämme. Dieſe ſind weſentlich nothwendig. Vitriol, Alaun, Küchenſalz, Salpeter, Salmiak ꝛc. thun zwar eine ähnliche, aber nicht dieſelbe Wirkung; ſie zernagen und zerfreſſen zwar das Kupfer, und machen deſſelben Oberfläche auch grün, aber ſie bringen keinen wahren, guten, im Waſſer, Urin, Wein vollkommen auflösbaren Grünſpan hervor, zu geſchweigen, daß Salmiak dazu viel zu koſtbar iſt.

Auf die Stärke und Geiſtigkeit des Weines kömmt zwar viel an, und Hr. v. Juſti irret ſehr, wenn er glaubt, daß auf die Stärke des Weines dabey wenig zu achten ſey. Je mehr Geiſtigkeit, Weinſtein und Gährungsgeiſter die Weintrauben haben, deſto wirkſamer ſind ſie in Erzeugung des Grünſpanes. Der Wein muß Feuer haben. Der Muskateller ſoll vorzügliche Eigenſchaften zu dieſem Behuf beſitzen.

Es werden aber zum Grünſpanmachen nicht die Weintreſtern, d. i. die ausgepreßten Hülſen und Beerenhäute, ſondern die bloßen Weintraubenkämme, d. i. die hölzernen Theile der Weintraube, woran die Beeren gehangen haben, genommen. Die Beeren werden in Languedock von den Kämmen abgepflückt; und dieſe Verfahrungsart bewahrt den Saft von der Schärfe und Säure des Kammes oder hölzernen Theiles, welcher allein zum Grünſpanachen und zur Schichtlegung der Kupferbleche angewendet wird.

Der Wein, welcher zu Potsdamm zu Grüneberg gewonnen wird, dürfte zu dieſer Operation Geiſtigkeit und Stärke genug haben; und wie leicht wäre es, an ſüdlichen Hügeln, oder an ſüdlichen Mauern der Gärten, einen Wein von der erforderlichen Eigenſchaft und in hinlänglicher Menge zu gewinnen! Es kömmt bey dem Weinbaue mehr auf die mittägige Lage des Ortes, als auf das Klima, an; und wenn dieſes nur ſo, wie z. B. die Mark Brandenburg, gemäßigt iſt, ſo kann bey einer ſüdlichen Lage des Weingartens oder Berges, und bey einer guten Wartung ein ſehr guter Wein gewonnen werden, wie wir es in Potsdamm und in den hieſigen Gegenden erfahren.

Es kömmt alſo nur auf die richtige Verfahrungsart an. Unter allen vorgeſchlagenen und bekannt gemachten, ſcheint mir folgende die ächteſte und zuverläſſigſte zu ſeyn. Es wird ein möglichſt verfeinertes und geſchmeidiges Kupfer dazu ausgeſuchet. Dieſes wird in kleine viereckige dünne Platten, von der Dicke eines Bleches, geſchnitten. Die Kupferbleche werden auf der Oberfläche möglichſt geebnet und gleich geſchlagen, damit auf derſelben keine Ungleichheiten zurück bleiben. Man leget ſie etliche Tage vor der Einweichung in grün gewordene Kupferaſche. Die zu dieſer Verrichtung beſtimmten Weintraubenkämme müſſen von den Beerenhülſen völlig gereinigt ſeyn, und alsdann an der Sonne wohl getrocknet, oft umgewendet, und dergeſtalt ausgedörret werden, daß von dem darin befindlichen gährenden ſauern Waſſer nichts zurück bleibe. Sie müſſen ſorgfältig vor Oehl und allen Fettigkeiten in Acht genommen werden, indem ſie ſolche begierig einſchlucken, und dadurch zu dieſem Zweck untauglich werden. Die ganz ausgetrockneten Kämme werden mit ſäuerlichem geiſtigen Weine angefeuchtet und geſättiget, welches wiederholet wird. Alsdann weichet man ſie acht Tage darin ein. Der Wein muß etwas ſauer zu werden angefangen, aber doch nicht bis zum Eſſigwerden gegohren haben. Die Eſſigſchärfe taugt

hiezu ſchlechterdings nicht. Nach acht Tagen nimmt man die eingeweichten Weintraubenkämme heraus, und läßt ſie in einem Korbe abtröpfeln. Alsdann legt man ſie ſchichtweiſe in das dazu gewidmete Gefäß. Dieſes muß von grauem Thon, bis zum Grade des Küchengeſchirres gebrannt, aber ohne Glaſur ſeyn; vor der Operation aber, weil es ſonſt durchbringlich ſeyn würde, mit dergleichen, wo möglich, vorher zum Grünſpanmachen gebrauchten Wein getränket werden. In dieſes ungefirnißte und von dem Weine wohl durchgezogene Gefäß werden alsdann die Traubenkämme ſchichtweiſe gelegt. Zu jeder Schicht und Lage werden 4 Pfund der eingeweichten und durchgenetzten Kämme genommen. Es werden 4 Pariſer Pinten Wein darauf gegoſſen. Das mit den Schichten angefüllte Gefäß wird hierauf mit einem von Dornen und Rockenſtroh, mit einem ſchließenden Rande verfertigten Deckel feſt zugedecket. Nach zween Tagen werden die Kämme etwas umgerührt, und man continuirt damit ſo lange, bis ſie zu einem ſolchen Grade der Gährung gekommen ſind, daß der Wein ganz trübe geworden, und die Kämme einen ſtarken und durchdringenden Geruch von ſich geben. Alsdann werden zwiſchen jede Schicht derſelben die Kupferbleche feſt neben einander geleget; und man muß dieſen Augenblick nicht verlieren, weil der penetrante ſaure Spiritus ſchnell verraucht. Man gießt den ſauer gewordenen Wein aus, läßt die Kämme wieder etwas abtröpfeln, legt ſie mit den Kupferblechen, die vorher heiß gemacht werden müſſen, in abwechſelnden Schichten in daß Gefäß, deckt ſolches wieder mit vorerwähnter Decke zu, und läßt alles drey bis vier Tage in ſolchem Zuſtande. Alsdann ſieht man nach, ob ſich auf den grün gewordenen Kupferblechen Merkmale der vollendeten Operation zeigen. Hierauf nimmt man die Bleche heraus, legt ſie auf einander, läßt ſie in einem Winkel

des

des Kellers trocknen, benetzt ſie an der äußern Seite wieder mit Wein, läßt dieſen ablaufen und ſie wieder trocknen, und wiederholt ſolches dreymal. Die aufgelöſete Materie erhebt ſich ſodann, läuft auf, und formiret einen dicken Gäſcht oder Schaum von grüner Farbe; dieſen ſchabet man ſorgfältig mit einem ſtumpfen Meſſer ab, knetet vermittelſt des vorher abgezogenen Weines einen Teig daraus in einem Troge, thut dieſen in weißlederne Beutel, läßt ihn an der Luft trocken und hart werden, und ſchneidet ihn ſodann in kleine Brode. Und in dieſer Geſtalt geht er endlich in die Handlung. Die von dem Hrn. v. Juſti und andern angegebenen Zuſätze und Ingredienzien von Salzen, Urin, Weinſtein ꝛc. bleiben gänzlich weg.

Der Grünſpan, welcher aus Frankreich gebracht wird, kömmt in Blaſen und Häuten, und zwar entweder als ein grünliches Pulver, oder in Kuchen, die man Brode nennt. Ein ſolcher Grünſpankuchen wiegt gemeiniglich 25 bis 30 Pfund, zuweilen auch mehr; und die Häute oder Blaſen, worin er eingeſchlagen iſt, und welche zum öftern an 3 Pfund wiegen, müſſen zugleich mit, und ſo theuer als der Grünſpan ſelbſt bezahlet werden.

Bey dem Einkaufe deſſelben hat man inſonderheit dahin zu ſehen, daß er ſchön grün, trocken und hart ſey; denn wenn er feucht oder naß iſt, (welches ſein gewöhnlicher Fehler iſt,) ſo trocknet es ſtark ein, daß es vielmals ein Viertel und mehr auf ein Pfund beträgt; daher man dann auch von dieſer Waare nicht gern mehr einzukaufen pflegt, als man bald abzuſetzen gedenkt. Da aber der franzöſiſche Grünſpan bisher noch immer für den beſten gehalten wird, ſo muß man Acht geben, ob der Grünſpan, den man kaufen will, die Probe hält, welche ein guter Grünſpan aushalten muß. Dieſe beſteht darin, daß man ein Glas halb voll Waſſer nimmt, worein man den Grünſpan entweder

der gepülvert, oder in Stücken, leget; da er dann, wenn er von Montpellier iſt, darin zergehen, und das Waſſer mit der Farbe des beſagten Grünſpanes beſchweren, widrigenfalls aber der Cremor tartari ſich auf den Boden des Glaſes ſetzen wird.

Zu Amſterdam wird der Grünſpan nach dem Pfunde verkaufet, und geben die Kuchen kein Tara. Ihr Abzug aber iſt 1 pro Cent für gut Gewicht, und eben ſo viel für promte Bezahlung. Der gewöhnliche Preis iſt zu 8 bis 14 Stüver das Pfund.

In England bemüht man ſich ebenfalls Grünſpan zu machen, wie aus Bailey Beförderung der Künſte ꝛc. erhellet, wo einiger Belohnungen von 20, 50 und 100 Pfund Sterl. gedacht wird, die in den Jahren 1758, 1763 und 1764, für die Verfertigung des Grünſpanes ausgetheilt ſind.

Im 2ten Th. des dän. norwegiſchen öconom. Magazins, wird nach Hrn. Wallerius Angabe, Grünſpan auf folgende Art zu machen gelehret. Man nimmt Glasgalle, gießt ſcharfen Eſſig darüber, und macht einen Teig daraus. Hernach nimmt man reine und dünne Kupferplatten, und legt zwiſchen jede Platte dergleichen Teig, thut es zuſammen in ein irdenes Gefäß, deckt es feſt zu, damit die ſauern Dünſte nicht verfliegen können, ſetzt es in warmen Pferdemiſt, oder an einen andern warmen Ort, und läßt es 2 oder 3 Wochen alſo ſtehen: ſo wird das Kupfer verzehrt, und iſt alsdann Grünſpan.

Aus dem gewöhnlichen Grünſpan nun macht man ferner den kryſtalliſirten Grünſpan, den man auch Grünſpanblumen und Grünſpankryſtallen, oder auch, wiewohl gar uneigentlich, calcinirten oder deſtillirten Grünſpan, L. Flores æris, Cryſtalli æris, Aes viride cryſtalliſatum, Fr. Fleurs d'airain Criſtaux de verdet, Verd calciné oder Verd deſtillé, nennt, den man aber eher gereinigten Grünſpan nennen ſollte.

In

In dieſer Abſicht wird der Grünſpan zu grobem Pulver gerieben, und deſtillirter Eſſig darauf gegoſſen, den man aber, wenn er die Farbe recht in ſich gezogen hat, wieder abgießt. Auf den Satz gießt man noch einmal Eſſig, und fährt ſo lange damit fort, bis er ſich nicht mehr färbet. Wenn man allen gefärbten Eſſig zuſammen gegoſſen hat, filtrirt man ihn durch Löſchpapier, und läßt ihn ausdünſten, bis ſich eine Haut oben anlegt. Alsdann trägt man den Liquor in einen Keller, oder an einen andern kühlen Ort, damit er in Kryſtallen anſchieße; dieſe nimmt man weg, und läßt ihn abermal abdünſten, um neue Kryſtallen zu erhalten. Und hiemit fährt man ſo lange fort, bis keine mehr anſchießen. Der ſchönſte kryſtalliſirte Grünſpan kömmt aus Frankreich, vornämlich von Lyon, wiewohl man ihn auch aus Holland bekömmt.

Beyde, ſowohl der ordentliche als der kryſtalliſirte Grünſpan, werden hauptſächlich zur grünen Farbe gebrauchet; daher deſſen auch von den Schönfärbern, Kürſchnern, Hutmachern, Schmieden und Malern eine beträchtliche Menge verthan wird. Die Schönfärber gebrauchen den Grünſpan zu ihren ſchönſten und feinſten Farben, als: zum Seladongrün, Sächſichgrün, Schwefelgelb. Die Hüte werden vermittelſt des Grünſpanes ſchwarz gefärbet, indem dieſes Farbenmateriale nebſt Campechenholz, Galläpfeln und Landgummi das weſentlichſte Ingrediens der Hutmacherfarbe ausmachet. Man bedient ſich ſeiner auch beym Schwarzfärben; er muß aber dabey nur in geringer Menge, halbwarm und mit indianiſchem Holze gebrauchet werden. Wie vermittelſt des Grünſpanes und indianiſchen Holzes, ein Blau zu machen, ſ. Th. V, S. 606. Die Lichtzieher färben die Wachs- und Altarkerzen, auch die Enden der Talglichter, mit Grünſpan; und das Wachs zum ſiegeln, das Kanzeley-

leyſigelwachs, und das Wachs für Gärtner, werden ebenfalls damit grün gefärbet. Der grüne Saffian wird gleichfalls mit Grünſpan gefärbet; iſt aber im Handel weniger gangbar, als der rothe und gelbe.

Zum Illuminiren der Zeichnungen und Riſſe, bedient man ſich ſowohl des ordinären, als des kryſtalliſirten. Man nimmt von dem ordinären 4 Loth, nebſt 2 Loth präparirten rothen Weinſtein, zerdrückt beydes wohl, läßt es in einem neuen, inwendig glaſurten Geſchirre in $\frac{1}{4}$ Quart friſchem Waſſer beym Feuer, unter etlichmaligen Umrühren, bis auf die Hälfte einſieden; wobey aber beſtändig Acht zu haben iſt, daß er nicht überlaufe, weil dadurch das Beſte von der Farbe verloren gienge. Hernach nimmt man ihn vom Feuer hinweg, läßt ihn etliche Stunden ſtehen, gießt ihn alsdann in ſaubere Farbenmuſcheln, und läßt ihn auf warmem Sande nach und nach trocken werden. Den kryſtalliſirten Grünſpan gebraucht man nur als Waſſer. Man nimmt zu 4 Loth Grünſpankryſtallen, $1\frac{1}{2}$ Loth präparirten rothen Weinſtein, zerdrückt beydes mit einander, thut es in ein reines Glas, und gießt $\frac{1}{2}$ Quart reines Fluß oder Regenwaſſer darauf, vermacht die Oeffnung des Glaſes wohl, daß nichts unreines in daſſelbe kommen kann, und ſtellt es im Sommer an die Sonne, und im Winter auf den warmen Ofen. Wenn es etliche Tage geſtanden hat, iſt es zum Gebrauche fertig. Siehe auch oben, S. 188.

Zu den Oehlfarben iſt der Grünſpan ſehr unvollkommen, weil man auf die Dauer der Schönheit des Anſtriches damit, wenn ſelbiger der Luft und dem Wetter ganz frey ausgeſetzt iſt, höchſtens nur zwey Jahre rechnen darf: nach Verlauf dieſer Zeit gehen Glanz und Schönheit verloren. Man hat zwar ein Mittel entdeckt, dieſe vorher unter Oehl geriebene und mit Bleyweiß verſetzte Farbe, welche, für ſich angewendet, innerhalb den Gebäuden zu keiner Schönheit gelangt,

durch

durch Zuſätze nicht nur in ihrer Schönheit zu erheben, ſondern auch zugleich innerhalb den Gebäuden brauchbar zu machen. Dieſe Zuſätze beſtehen in Geigenharz (Colophonium) und Terpenthin, welche zuvor durch Terpenthinöhl aufgelöſet und flüſſiger gemacht werden müſſen. Die Maler nennen eine ſolche bis zum Anſtreichen tauglich gemachte Vermiſchung Lackgrün. In der freyen Luft, und inſonderheit wenn der Regen darauf fallen kann, iſt ein ſolcher Anſtrich ganz untauglich; auch innerhalb den Gebäuden verliert derſelbe von ſeiner anfänglichen Schönheit ſehr viel, doch erhält ſich ein ziemlicher Grad der Schönheit, wenn nicht ſchädliche Dünſte zum Untergange derſelben mit beytragen, und auch die Zubereitung der Farbe gehörig bewerkſtelligt iſt, lange Zeit. Endlich iſt der Grünſpan auch noch in gewiſſer Abſicht als eine Waſſerfarbe brauchbar; doch iſt dieſe Anwendung ſehr eingeſchränkt. Auf die Weiſe, wie man die meiſten Waſſer- oder ſo genannten Leimfarben behandelt, indem man nämlich die trockne Farbe mit Waſſer vermiſcht zerreibet, mit Bleyweiß oder Kreide verſetzt, und zum Feſthalten mit Leimwaſſer vermiſchet, kann der Grünſpan ganz und gar nicht brauchbar behandelt werden. Will man ihn auf Papier oder auch auf andere Weiſe als Waſſerfarbe anwenden, ſo muß vorher, wie oben gezeigt worden, eine Auflöſung deſſelben durch Eſſig oder Weinſteinkryſtallen geſchehen. Man erlangt ſolchergeſtalt allezeit eine durchſichtige, niemals aber eine reinliche deckende Waſſerfarbe; denn dazu iſt der Grünſpan ganz untauglich. Die durchſichtige Farbe gelangt, gehörig zubereitet, zu einem ziemlichen Grade der Schönheit; ſie iſt aber nicht von Dauer; auch beſitzt dieſe Solution allezeit eine üble, nämlich freſſende Eigenſchaft.

Der kryſtalliſirte oder ſo genannte deſtillirte Grünſpan iſt ebenfalls nicht tauglich, als Oehlfarbe angewendet

wendet zu werden; wenigſtens giebt er auf dieſe Weiſe nur einen ſchlechten ſchmierigen Anſtrich. Behandelt man ihn aber, wie mit dem gemeinen Grünſpan geſchehen muß, wenn man das ſo genannte Lackgrün hervor bringen will: ſo erhält man ein Lackgrün von weit größerer Schönheit. In Anſehung der Zubereitung dieſer Farbe als Waſſerfarbe, gilt eben das, was oben im gleichen Falle von der Zubereitung des gemeinen Grünſpanes geſagt worden iſt. Auch die freſſende Eigenſchaft bleibt nicht zurück, ſondern iſt vielmehr in einem noch höhern Grade zugegen. Aller dieſer Ungemächlichkeiten iſt man bey dem Gebrauche des oben beſchriebenen braunſchweigiſchen Grünes überhoben.

Den gereinigten Grünſpan kann man zu grünen Firniſſen gebrauchen, zu welchem Behuf er mit Terpenthinöhl abgerieben werden werden muß. Man bereitet nur wenig auf einmal, weil er durch das Stehen leicht dick wird. Mit weißem oder Kopalfirniß zubereitet, ſchickt er ſich vortreff ich, wenn man z. B. Kutſchen einen waſſergrünen Grund geben will.

Um eine meergrüne Farbe mit Firniß aufzutragen, muß man gereinigten Grünſpan und Bleyweiß, jedes beſonders mit Terpenthinöhl abreiben, ſo viel Grünſpan zum Bleyweiß miſchen, als man zu der Tinte braucht, und beydes mit einem Terpenthinfirniß einrühren. Dieſes Waſſergrün wird niemals gelb. Soll es aber recht dauerhaft ſeyn, z. B. auf ein Feld einer ſchönen Kutſche, die einen grünen polirten Firnißgrund hat, ſo muß man den gereingten und mit Terpenthinöhl abgeriebenen Grünſpan, indem man ihn einrührt, wohl durcharbeiten, und das gleichfalls mit Terpenthinöhl abgeriebene Bleyweiß muß mit einem guten Kopalfirniß eingerührt werden.

Das Grün zu den Kutſchrädern beſteht aus Bleyweiß und gereinigtem Grünſpan, wovon ein jedes mit halb Oehl und halb Terpenthinſpiritus abgerieben wird. Hernach rührt man es mit dem ſo genannten holländi-

ſchen

ſchen Firniß ein, welcher den Namen daher hat, weil man ihn ehedem aus Holland kommen ließ. Er beſteht aus ein Quart Terpenthinſpiritus, darin man ½ Pfund Kiefernharz, und eben ſo viel harten Terpenthin zergehen läßt, und ſolches hernach durch eine feine Leinwand filtriret.

Der Grünſpan beſitzt auch die Eigenſchaft, daß er, wenn er mit Gyps vermengt wird, verhindert, daß der Schwamm die Mauern nicht anfreſſe und verderbe.

Endlich wird der Grünſpan auch in der Chemie und Arzeneykunſt, jedoch meiſtens nur äußerlich, ſelten aber innerlich, gebraucht. Inſonderheit gebrauchen die Wundärzte den kryſtalliſirten als ein ätzendes und trocknendes Mittel in Geſchwüren. Innerlich rechnet man ihn mit dem größten Rechte unter die Anzahl der Gifte. Eben des Grünſpannes wegen, der ſich leicht in dem kupfernen Geſchirre anſetzt, iſt der Gebrauch ſolchen Geſchirres in der Küche mit ſo vieler Gefahr verbunden, wovon im Art. Kupfer ein mehreres vorkommen wird. Daher iſt auch bey dem grün gefärbten Spielzeuge der Kinder viel Vorſicht nöthig, wie ich im Art. Spielzeug erinnern werde.

Daß auch die äußere Behandlung des Grünſpans nicht ohne alle Gefahr ſey, beweiſet des D. Mounſey Beſchreibung des Vorfalles mit einem Papierfärber in Moskau, welcher von dem Aufbrauſen des Grünſpanes mit Scheidewaſſer die ſeltſamſten und gefährlichſten Wirkungen empfunden, welche man aus dem 50. B. der Philoſoph. Transact. für das J. 1757, und 54. B. f. d. J. 1764. im 4 B. des Brem. Magaz. S. 84 — 87, und im 1 B. des neuen Brem. Magaz. S. 586 — 589, überſetzt findet.

Obſervation ſur une rouille ſingulière (ou le voiſinage du vernis a produit ſur pluſieurs pieces du cuivre un verd de gris preſqu' auſſi abondant que ſi elles avoient été miſes dans le mare de raiſin,) ſt. in der Hiſtoire de l' Acad. R. d. Sc. Année 1741, à Par. 1744. 4. S. 22. f.

Nachricht, wie man in Montpellier den Grünſpan verfertiget, ſt. im 33 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Auflöſung des Kupfers, und der Zubereitung des Grünſpans in Montpellier, ſ. 29 St. der Stutg. phyſ. ökon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenſchr. v. J. 1756.

Lettre ſur le commerce du Verdet ou Verd-de-gris en France, ſt. im Journ. oecon. Juill. 1759, S. 311, f.

Hrn. H. K. R. Bergius neues Polizey- und Cam. Magaz. 3. B. S. 147, fgg.

(Hrn. Prof. Ebert) Kurzer Begriff menſchl. Fertigk. ꝛc. 2 Th. Lpz. 1779, 8. S. 473, fgg.

Von Verfertigung des Grünſpans zu Montpellier, ſ. Jo. Jac. Ferbers neue Beytr. zur Mineralgeſch. verſchiedener Länder, 1 Band. Mietau 1778, gr. 8. S. 355, fgg.

Von den Fabricaturen der mineraliſchen Salze und Farben, ſ. J. H. G. v. Juſti vollſt. Abh. von den Manufact. und Fabriken, Kopenh. 1761, gr. 8. S. 456 — 461. Von Bleyweiß, Mennige, Grünſpan und andern metalliſchen Zubereitungen, S. 517 — 537.

Eb. Deſſ. Abhandlung von Verfertigung des Grünſpans, ſt. in Deſſen geſammelten chym. Schriften, 2 Band, Berl. und L. 1761, gr. 8. S. 247 — 257.

Mémoire ſur le Verd de gris, par Mr. *Montet*, ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1750 à Par. 1754, 4. S. 387 — 414, n. 2. K. Second Mémoire, in eb. denſ. a. d. J. 1753; 1757, 4. S. 591 — 608, n. 1 K. T.

Examen d'une matiere cuivreuſe, qui eſt une eſpéce de Verd de gris natûrel, par Mr. de *Reaumur*, ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Paris, a. d. J. 1723, S. 12 — 29.

Mémoire ſur le Verd de Gris, par Mr. *Serane*, ſt. im 1 Th. der Memoir. de Math. & de Phyſ. de la Soc. R. d. Sc. de Montpell, à Lyon 1766, 4. S. 167 — 176.

D. überſ. n. d. T. Hrn. Serane Abhandlung vom Grünſpan, ſt. im 2 Th. der mineralog. Beluſtig. Lpz. 1768, gr. 8. S. 249 — 259.

Von der Verfertigung des Grünſpans, ſ. (Hrn. g. R. Jo. Chr. Wilh. v. Steck) Verſuche über einige erhebliche Gegenſtände, welche auf den Dienſt des Staats Einfluß haben. Frf. M. und L. 1772, gr. 8. S. 150 — 161.

Von Bereitung verſchiedener Arten eines dem Grünſpan ähnlichen Grünen, ſiehe oben, S. 187, fgg.

Grünzling, ſiehe Grün-Fink 1.

Grünzſchlicht. Ein grünzſchlichtes Geſtein, in dem Bergbaue einiger Gegenden, z. B. zum Altenberge, ein grobäugiges und taubes Geſtein, welches daſelbſt bey den Zwittern bricht, und in andern Gegenden der **Grundſtein** genannt wird. Siehe dieſes Wort.

Grüſch,

Grüſch, (der) im Oberdeutſchen die Kleye. Siehe Gries Anm.

Grüßen, (*) Gutes wünſchen, zur Bezeigung ſeiner Gewogenheit, Ergebenheit und guten Geſinnung, beſonders bey der Begegnung. Jemanden grüßen. Grüße ihn von meinetwegen, in meinem Namen. Jemanden freundlich grüßen, ihn durch einen andern grüßen laſſen. Gott grüße dich! Gott gebe dir Gutes, ein gewöhnlicher Gruß geringerer Perſonen gegen einander, imgleichen Höherer gegen Geringere. Auch von den durch den Gebrauch an ſtatt der Worte eingeführten Zeichen. Jemanden mit Abziehung des Hutes, mit einer Verbeugung grüßen.

Die Arten, Hohe und Niedrige zu grüßen, ſind nicht aller Orten und zu allen Zeiten gleich geweſen. In Europa pflegt man hohen Perſonen zum Zeichen der Ehrfurcht gemeiniglich den Saum des Kleides zu küſſen. Andere, die höher ſind als wir, werden mit Hutabziehung und Neigung des Hauptes und Leibes, und zwar nach Unterſchied des Standes, leichter oder tiefer; bekannte und gute Freunde aber, und die am Stande

(*) Im Niederſ. gröten, im Angelſ. gretan, im Engl. greet. Friſch leitet es von groß her, und erkläret es durch groß machen, erheben. Wahrſcheinlicher könnte man es zu dem veralteten cruazen, rufen, ſchreyen, Franz. crier, Holländ. kryten, Niederſ. griten, rechnen, da es ehedem mehrmahls für rufen, anrufen, und anreden vorkömmt. Allein es ſcheint doch glaublicher, daß es nach Spegel's und Ihre's Muthmaßung zu dem ehemahligen Schwed. Grid, Grud, Friede, Angelſächſ. Grith, gehöret; indem die Anwünſchung des Friedens die älteſte Art des Grußes war, auch der gemeine Mann in Schweden ſich noch jetzt mit den Worten Guds Frid. Gottes Friede, zu grüßen pfleget. Die Vertauſchung des g und k iſt in den Sprachen eben ſo gewöhnlich als im Oberdeutſchen die Verwandelung des nordiſchen d und t in den Ziſchlaut. Tatian überſetzt ſalutare durch heilazen, womit das Angelſ. haletan, und Schwed. helſa, grüßen, überein kommt.

Ein anderes hieher nicht gehöriges Wort iſt das veraltete gruozen, grieſſen, im Niederſ grüten, antreiben, reizen, welches durch Vorſetzung des Gaumenbuchſtabens aus dieſem letztern Worte gebildet worden, und bey dem Ottfried, Notker und andern häufig vorkömmt.

uns gleich ſind, mit Darreichung und Drückung der Hand gegrüßet. Die Morgenländer grüßen einander ohne Entblößung des Hauptes, mit Auflegung der Hand auf die Bruſt, und Neigung des Hauptes oft bis zur Erde. Die Chineſer und Japaner ſtecken beyde Hände in die Aermel zuſammen, und neigen ſich tief mit dem Leibe. Bey den Abyſſiniern und einigen andern Völkern in Afrika beſteht der höchſte Gruß darin, daß ſie auf die Knie fallen, und die Erde küſſen. Der Schwarzen Gruß aber iſt mit dem Finger ſchnippen, und mit der andern Hand den Kamm, welchen ſie allezeit in ihren Haaren tragen, heraus ziehen und wieder hinein ſtecken. Die Aethiopier beobachten ebenfalls eine beſondere Gewohnheit, wenn ſie ſich grüßen. Sie ergreifen einer den andern bey der rechten Hand, und führen dieſelbe beyderſeits zu dem Munde. Sie nehmen auch die Scherpe desjenigen, den ſie grüßen, und binden ſich dieſelbe um den Leib, ſo daß diejenigen, welche man grüßet, halb nackend bleiben. Denn die meiſten tragen weiter nichts als die Scherpe, nebſt baumwollenen Hoſen.

Die Schiffe auf der See grüßen einander, wenn ſie Stücke löſen, ſich dem andern Schiffe unter dem Winde legen, die Segel einreffen, die Flagge ſtreichen u. ſ. f.

Dieſes Wort iſt, ſo wie Gruß, aus der Sprache der Höflichkeit von der feinern Welt verbannet worden, indem es größtentheils nur noch im gem. Leben gehöret wird.

Ehedem bedeutete es auch, mit einem Gruße, mit einem Wunſche anreden, und dann anreden überhaupt, in welcher Bedeutung Ottfried gruazen braucht. Daher hieß, jemanden kämpflich grüßen, ehedem, ihn heraus fordern. Kero braucht kruozen für einladen, und im Niederſächſiſchen bedeutet es noch jetzt zutrinken. Nach einer noch weitern Figur war es ehedem für loben, erheben, preiſen, beſingen, ſehr üblich; und in dieſer Bedeutung iſt es von einigen neuern Dichtern wieder eingeführet worden.

Das Hauptwort die Grüßung iſt nur in der Zuſammenſetzung Begrüßung üblich. Siehe auch Gruß.

Grütze, (*) (die) grob gemahlnes und von allen Hülſen gereinigtes Getreide; imgleichen die daraus gekochte Speiſe. Figürlich, doch nur in den niedrigen Sprecharten, Gehirn, Verſtand. Grütze im Kopfe haben, Verſtand beſitzen, ſo wie man von einem dummen Menſchen ſagt, er habe Spreu oder Häckerling im Kopfe. Bey andern hingegen bedeutet Grütze im Kopfe haben, nämlich ſtatt des Gehirnes, dumm ſeyn. Siehe Grütz-Kopf.

Graupen, Gries, Grütze und Mehl ſind im Grunde immer einerley; der Unterſchied liegt in den Getraidearten, und in der mehrern oder wenigern Verbindung des mehligen Weſens.

Das Schroten oder Mahlen des Getraides zu Grütze, geſchieht auf den ſo genannten Grützmühlen. Es giebt Handmühlen, welche im Kleinen die Einrichtung der Windmühlen haben, außer daß theils das Kammrad mit dem Mühlſteingetriebe unter dem Mühlſtein angebracht iſt, theils die Mühle, ſtatt der Ruthen, durch eine Kurbel beweget wird. Mühlen dieſer Art, um Grütze darauf zu mahlen, ſind in unſerer Gegend von der Polizey verboten, weil man auch Malz darauf ſchroten, und hiedurch den Abgaben entgehen kann.

Hr. Prof. Pallas beſchreibt, in ſeiner Reiſe durch verſchiedene Provinzen des ruſſiſchen Reiches, eine baſchkiriſche Grützmühle, deren Bauart ganz beſonders eine Erfindung der Baſchkiren ſelbſt iſt.

(*) Im Niederſ. Grütt, und mit Verſetzung der Buchſtaben Gorte, im Dän. Grød, im Angelſ. Grut, im Engl. Grout, im mittlern Lat. Grutum, Grutellum, Gruellum, im Franz. Griotte, Gruau, im Poln. Gruza, Grvzka; alles von dem Zeitworte grutan, zermalmen, und folglich mit Graus, Gries u. ſ. f. aus einer Quelle: ſ. dieſe Wörter, imgleichen Reißen, und Schroten. In einigen Gegenden, beſonders Oberdeutſchlandes, iſt dieſes Wort männlichen Geſchlechtes, der Grütz. Im Lettiſchen bedeutet Grudas ein Korn.

Um nicht viel Mühe zu haben, ſuchen ſie dazu die kleinſten Bäche, flechten einen Zaun von Korbwerk, den ſie mit Erde bewerfen, und damit oder mit einem ordentlichen kleinen Damm von Faſchinen den Bach anſchwellen. An dem Damm zimmern ſie auf Pfählen eine kleine Hütte, in welcher auf einer Zimmerung, die wie ein Tiſch in der Mitte frey ſteht, und eine Einfaſſung hat, die Mühlſteine ruhen. Dieſe ſind aber nicht von Stein, ſondern es ſind runde, aus einer harten Wurzel oder aus einem Kloz gehauene Teller, in welche viele platte eiſerne Nägel ohne gewiſſe Ordnung eingeſchlagen ſind, doch alſo, daß ſie alle vom Mittelpuncte nach dem Umkreiſe mit der Länge ihres hervorragenden Theiles gerichtet ſind. Der untere hölzerne Mühlſtein liegt auf der Zimmerung unbeweglich, der obere aber kann aufgehoben werden, und wird durch die Achſe des Mühlrades beweget, welche durch den Mittelpunct der untern Scheibe hervor raget, und mit einer eiſernen Krücke in einen Einſchnitt des durchlöcherten Mittelpunctes der obern Scheibe greift. Die Achſe iſt gemeiniglich aus einem Baume alſo gezimmert, daß der untere Theil aus der Wurzel wie ein Kolben rund und dick gehauen iſt, ſo daß darin viele platte, an einer Seite etwas ausgehöhlte Flegel oder Schaufeln, wie Speichen an einem Wagenrade, können eingekeilet werden, welche das Waſſerrad vorſtellen. Unter dem Kolben iſt eine eiſerne Spindel eingeſchlagen, vermittelſt welcher die ſenkrecht ſtehende Achſe unten im Bache auf einem Balken ruhet und ihren Umlauf hat. Das Waſſer wird durch eine hölzerne Rinne aus einem kleinen Durchſchnitt des Dammes auf die eine Hälfte dieſes Rades gerichtet, ſo daß es an die hohle Seite der Schaufeln ſtürzt, und alſo das Rad, die Achſe und die oben in der Mühlenhütte befindliche obere Mühlſcheibe in den Kreis bewegt. Will man die Mühle hemmen, ſo darf nur eine lange Stange zwiſchen die Schaufeln des Rades eingeſezt werden. Andere leiten das Waſſer durch eine bewegliche Rinne, welcher ſie eine andere Richtung geben, und dadurch die Mühle zum Stillſtand bringen können, auf das Rad. Das Korn, welches man zu Grütze oder groben Mehl bereiten will, wird in einen auch ſonſt an Mühlen gewöhnlichen Trichter von Bretern geſchüttet, deſſen Oeffnung unten eine kurze horizontale Rinne hat, welche auf die Mittelöffnung der obern Mühlſcheibe gerichtet iſt. Der Kornbehälter iſt an den Querbalken des Mühlengebäuſes beweglich aufgehängt; und ein daran gebundener Stecken, welcher mit einem Ende die obere Mühlſcheibe

be-

berührt, theilt demſelben die nöthige ſchütternde Bewegung mit, um das Korn zwiſchen den Mühlſcheiben auszuſchütten. Will der Baſchkir etwann die Mühle auf eine kurze Zeit verlaſſen, oder ſonſt verhindern, daß kein Korn auf die Mühle falle, ſo nimmt er nur dieſen Stecken weg.

Die gewöhnlichſten Getraideſamen, woraus man Grütze mahlet, ſind Buchweizen oder Heidekorn, Gerſte und Haber. Daher hat man Buchweizen = oder Heidegrütze, Gerſtengrütze, und Habergrütze. Von der Buchweizen = oder Heidegrütze, iſt im VII Th. S. 230, f. und von der Habergrütze im II Th. S. 686, fgg. das Nöthigſte beygebracht worden. Die Gerſten=Grütze wird, wie die Buchweizen = und Habergrütze entweder mit bloßem Waſſer und Butter, oder aus Milch, Fleiſchbrühe, auch wohl mit Wein gekocht. In Fleiſchbrühe gekocht, hat ſie bey Einigen eine laxierende Wirkung.

Mit Wein läßt ſich eine ſehr ſchöne Suppe für den Tiſch des Mittelmannes bereiten, welche man auch als eine Gaſtſuppe gelten laſſen kann. Man nimmt nämlich Gerſtengrütze und Habergrütze zu gleichen Theilen, und läßt ſie recht weich kochen. Nachdem man ſie durch ein Haarſieb laufen laſſen, wird auf das Abgeſeihete Wein gegoſſen, um damit aufzuſieden. Die hinzu kommenden Gewürze ſind: Butter, Salz, geriebene Citronſchale, Zucker, zerſtoſſener Zimmet, Cardamomen und Korinthen, mit abgerührten Eyerdottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geſchnittene Semmel in Butter hart gebraten, ſo gießt man die Suppe in die Schüſſel, ſtreuet die Semmelbrocken hinein, und verdeckt die Schüſſel noch etwas, damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Auftragen der Suppe auf den Tiſch, wird noch zerſtoſſener Zimmet überher geſtreuet.

Gute Gerſtengrütze gemahlen, gebeutelt und mit etwas Weizenmehl vermmiſcht, giebt ein ſchönes Brod; ſiehe Th. VI. S. 725.

Von allen Arten der Grütze iſt der aufgelöſete, mehlige, ſchleimige Beſtandtheil zu Einwickelung der Schärfe auf der Bruſt und in den Gedärmen nützlich; und weil ſolcher auch leicht ſäuert, die daraus verfertigten dünnen Tränke in hitzigen Fiebern dienlich.

Außer dem Heidekorn, der Gerſte und dem Haber, läßt ſich auch aus Kartoffeln und aus türkiſchem Weizen, Grütze machen, wovon ich an ſeinem Orte ein mehreres anführen werde.

Grütze, (Aenten=) Meerlinſen, Waſſerlinſen; ſiehe unter Linſe.

— — (Manna=) ſiehe Schwaden.

Grütz=Jökel, im Bergbaue, eine Benennung eines ganz grünen Vitrioles, welcher aus dem Geſteine tröpfelt, und ſich wie Zapfen an demſelben anhänget.

Da Jökel überhaupt gewachſenen, natürlichen Vitriol bedeutet, ſo ſcheint Grütz in dieſer Zuſammenſetzung aus gras, grus, grün, verderbt zu ſeyn. Siehe die Gruſe, imgleichen Jökel.

Grütz=Kopf, in den niedrigen Sprecharten, ein dummer einfältiger Menſch: der ſtatt des Gehirnes Grütze im Kopfe hat; Niederſ. Gorrekopp. Siehe Grütze.

Grütz=Wurſt, eine mit Grütze gefüllte Wurſt; ſiehe Wurſt.

Grume, ſiehe Krume.

Grummet, (*) (das) in der Landwirthſchaft, dasjenige Gras, welches auf zwey= und dreymähdigen Wieſen nach

(*) Die Abſtammung dieſes Wortes hat die Wortforſcher ſehr beſchäftiget. Wachter's ſeltſame Ableitung von μεταχρονιος verdient kaum erwähnet zu werden. Friſch leitet es von grün, unreif, und Mahd, mähen, her; Andere von Grammes, Grommes, welches im g. L. für Hieronymus, üblich iſt, Wend. Growmus, weil das Grummet gemeiniglich um den

nach dem zum erſtenmale davon gewonnenen Heue wächſet; imgl. das von dieſem Graſe gewonnene Heu, welches von geringerer Güte iſt, als das erſte. Daher der Grummetboden, ein Boden, auf welchem es verwahret wird; die Grummetbutter, welche im letzten Theile des Sommers gemacht wird, wenn die Kühe auf den Wieſen das Grummet abfreſſen; die Grummetwieſe, eine Wieſe, welche zwey oder dreymal gehauen werden kann, und auch eine zwey- oder dreymähdige, imgl. eine zwey- oder dreyſchürige Wieſe genannt wird, zum Unterſchiede von den einmähdigen oder einſchürigen.

Ein Mehreres hievon ſiehe im Art Heu.

Grund. (*) (der) 1. Die unterſte Fläche eines Gefäßes oder hohlen Körpers, welche in manchen Fällen auch der Boden genannt wird.

 1) Ei-

den Hieronymustag, der auf den 30ſten September fällt, gewonnen wird, daher auch der Kramsvogel jeinen Namen haben ſoll. Allein die Geſtalten, welche dieſes Wort in den verſchiedenen Sprachen und Mundarten hat, machen dieſe Ableitungen unwahrſcheinlich. Im Osnabrückiſchen lautet dieſes Wort Gramme, in andern niederſächſiſchen Gegenden nur Gram, wobey man an das Lat. Gramen denkt; im Brem. Ergroon, Holl. Eetgroen, welches in dem Bremiſch-Niederſ. Wörterbuche von eten, eſſen, und Groon, eine Wieſe, abgeleitet wird, weil man dieſes Gras gemeiniglich von dem Viehe abfreſſen laſſe; im Alt-Schwed. Ramaet; im Ober-Deutſchen Omat, Amendt, Omt, Aemt, Emt, welches Friſch von ab, aben, Abend, herleitet; woraus beynahe ſcheinen ſollte, daß das g und r nicht weſentlich zum Stamme gehören, wenn nicht Grummet, Ramaet und Omat Wörter verſchiedenes Urſprunges ſind, da denn in Anſehung des erſtern Friſchens Ableitung gar wohl ſtatt finden kann, obgleich auch die von Grammes, Hieronymus, ihre Wahrſcheinlichkeit hat, wenn nicht das Bremiſche Etgroon, und unſer Grummet bloß in der Verſetzung der Sylben verſchieden ſind. Uebrigens wird das Grummet im Oberdeutſchen auch Dihm oder Dohm, und Afterheu, in Niederſachſen auch Nagras, Nachgras, Namatt, Nachmahd, von nach und mähen, im Dän. Auret, im Schwed. Nywaelle, im Franz. Regain, genannt.

(*) Schon bey dem Ulphilas lautet dieſes Wort Grund, im Niederſ. Schwed. und Dän. gleichfalls Grund, bey dem Not-

1) Eigentlich. Ein Glas, ein Gefäß bis auf den Grund ausleeren. Das Dicke ſetzt ſich auf den Grund.

Am häufigſten von der unterſten feſten Fläche des Meeres, der Seen, der Flüſſe und aller in der Natur befindlichen Waſſerbehältniſſe. Der Grund des Meeres, eines Sees, Fluſſes u. ſ. f. Den Grund ſehen können. Stille Waſſer haben tiefe Gründe. Grund ſuchen. Keinen Grund finden können. Ein Moraſt der keinen Grund hat. Zu halben Grunde fiſchen, eine Art der Angelfiſcherey, wo die Angeln zwiſchen der Oberfläche und zwiſchen dem Grunde geſtellet werden. Zu Grunde gehen, im Waſſer auf den Grund ſinken, und dann auch figürlich, verderbt werden. Ein Kaufmann geht zu Grunde, wenn er ſeinen äußern Wohlſtand völlig verliert, ein lebloſes Ding, wenn es verderbt, zum fernern Gebrauche untüchtig gemacht wird. Eine Sache zu Grunde richten, figürlich, ſie verderben.

Beſonders in der Schifffahrt. Ein Schiff geht zu Grunde, wenn es unterſinket. Auf den Grund fahren, mit dem Schiffe auf den Grund ſtoßen, woraus

aus

Notker, der es auch von der Wurzel braucht, Grunt, im Holländ. Grunt, im Engl. Ground, im Poln. und Böhm. Grunt. Wachter leitet es von χωριον, das Feld, der Grund und Boden, ab; allein, bey einem ſo alten Worte, welches in einer ſo langen Reihe von Jahrhunderten ſo wenig Veränderungen erlitten hat, iſt es wohl das beſte, mit Ihre ſeine Unwiſſenheit zu bekennen. In einigen Zuſammenſetzungen bedeutet es ſo viel als erz — ſowohl im guten als böſen Verſtande, z. B. grundböſe, grundfalſch, grundfaul, grundgütig, grundrichtig u. ſ. f. gleichſam, ſeinen erſten Beſtandtheilen, ſeinem Weſen nach, böſe, falſch, faul oder gütig, wohin auch die Oberdeutſchen Grundbube, Grundſchelm u. ſ. f. gehören. Da die neuern Weltweiſen dieſes Wort von allem demjenigen brauchen, was zur Wirklichkeit und Begreiflichkeit eines Dinges etwas beyträgt, ſo ſind dadurch zugleich viele Zuſammenſetzungen eingeführt worden, welche vorher nicht bekannt waren.

aus zuweilen das Scheitern erfolgt. Auf den Grund ſtoßen. Das Schiff wurde genöthiget, auf den Grund zu laufen, oder ſich auf den Grund zu ſetzen, es wurde genöthiget an der Küſte mit Vorſatz zu ſtranden. Ein Schiff in den Grund ſegeln, im Segeln ſo an daſſelbe ſtoßen, daß es unterſinken muß. Es in den Grund bohren, es leck ſchießen, wovon es unterſinken muß.

In engerer Bedeutung werden in einigen Gegenden Oberdeutſchlandes, beſonders um den Bodenſee, die Gründe, d. i. die ſeichten untiefen Oerter des Bodenſees, der tiefen, weiten oder freyen See entgegen geſetzet, welche letztere daſelbſt auch die Schwebe oder die Schweb genannt wird.

Nach einer andern Einſchränkung ſchließt dieſes Wort die Beſchaffenheit der auf dem Grunde eines natürlichen Waſſerbehältniſſes befindlichen Erd- und Steinarten mit ein. Ein Hafen hat guten Anker-Grund, wenn der Grund ſo beſchaffen iſt, daß der Anker gut darin haftet. Ein kieſiger, ſandiger, ſteiniger, ſchlammiger Grund, oder Kiesgrund, Sand-Grund, Steingrund, Schlammgrund.

2) Figürlich. (a) Auf den Grund gehen, eine Sache gründlich unterſuchen, wo es aber auch zur folgenden dritten Bedeutung gehören kann. (b) Das Innerſte des Herzens, der Seele, der Gedanken, der Empfindungen. Jemanden vom Grunde ſeines Herzens, oder ſeiner Seele lieben.

II. Eine niedrige, d. i. unter der Horizontal-Linie gelegene Stelle des Erdbodens, ein Thal, eine niedrige Gegend, in der Nachbarſchaft und im Gegenſatze einer höhern. Im Grunde wohnen, 1 Moſ. 26, 17. Du läſſeſt Brunnen quellen in den Gründen, Pſ. 104, 10. Das Dorf liegt im Grunde, in einem Thale. Der plauiſche Grund, bey Dresden. Der Aiſchgrund, Taubergrund, Kochergrund u. ſ. f.

nie-

niedrige Gegenden an der Aiſch, der Tauber und dem Kocher.

III. Diejenige Fläche, derjenige Körper, worauf ein Ding ruhet.

1) Ueberhaupt, wo es nur in einigen Fällen und am häufigſten in der einfachen Zahl gebraucht wird. Die Fläche oder Seite eines Körpers, worauf derſelbe ruhet, wird zuweilen deſſen Grund, noch mehr aber deſſen Grundfläche, Gr. und Lat. Baſis, genannt. Bey den Buchdruckern heißt die metallene Platte, worauf die formenweiſe abgeſetzten, und in eiſerne Rahmen zuſammen geſchraubten Schriften gelegt werden, der Grund, die Grundfeſte oder das Fundament. Bey den Tuchſcheerern iſt Grund die rechte Seite eines Tuches, zum Unterſchiede von dem Haare oder der linken Seite. Bey ſeidenen und andern Stoffen, heißt der Grund, die erſte oder unterſte Anlage des Gewebes, auf welche die Blumen oder andere Figuren eingewirket oder eingeſticket werden. Ein Zeug mit einem goldenen Grunde, Fr. une étoffe à fond d'or. Zuweilen nennt man auch Grund den Zeug ſelbſt, worauf Blumen und andere Figuren eingeſtickt ſind. Eine Stickerey auf einen ſammetnen Grund, d. i. geſtickte Arbeit auf Sammet, Fr. une broderie ſur un fond de velours. Blaue Blumen auf rothem Grunde. Den Grund hauen, bey den Schwertfegern, den Raum innerhalb des Umriſſes der Figuren mit Kreuzhieben ausfüllen. In der Malerey iſt der Grund, Fr. Fond, das ganze Grundfeld des Gemäldes, oder die mit den erſten Farbenlagen überzogene Fläche, auf welche hernach die Figuren gemalet werden. Ein Kreidengrund, Oehlgrund u. ſ. f. Der Goldgrund, der Ueberzug, auf welchen die Vergoldung getragen wird. Den Grund auftragen. Siehe Gründen.

Es iſt für die Wirkung der Farben, für die Haltung des Gemäldes und für die Dauer gar nicht gleichgültig, auf was für einen Grund gemalt werde. De Piles räth überhaupt einen weißlichen Grund zu nehmen; Titian, Rubens und andere große Coloriſten ſollen dieſes gethan haben. Laireſſe will bemerkt haben, daß zu Landſchaften ein perlenfarbiger Grund, und zu hiſtoriſchen Stücken, welche innerhalb eines Zimmers geſchehene Handlungen vorſtellen, der Grund aus Umber, zu Nachtſtücken der aus cölniſcher Erde, am beſten ſey. Man hat Gemälde von alten italiäniſchen Meiſtern, die auf einen vergoldeten Grund gemalt ſind.

Auch der Raum, welcher hinter den Gegenſtänden befindlich iſt; alles das, was hinter den Gegenſtänden ins beſondere zu ſeyn ſcheint; die Fläche, auf welcher, oder gegen welche, ein Gegenſtand geſehen wird, wird in der Malerey der Grund genannt, und man nennt ins beſondere das Hintere eines Gemäldes, worauf alles gemalt iſt, und wovon es doch abgeſondert ſcheinen muß, den Hintergrund, zum Unterſchiede von dem Vordergrunde. So iſt der blaue Himmel der Grund einer Wolke oder eines Baumes, und eine einfarbige Wand des Zimmers, der Grund der in dem Zimmer gemalten Figuren. Denjenigen Grund eines Gemäldes, worauf vermittelſt einer vielfachen, aber unmerklichen Degradation der Tinten (teintes), eine ſehr weitläuftige Gegend mit vielen höher und niedriger liegenden Plätzen abgebildet iſt, nennt man einen umſchweifenden Grund, Fr. Fond vague; ſo wie einen luftigen Grund, Fr. Fond aërien, bey Gemälden, welche z. B. eine unermeßliche Meerſtrecke vorſtellen, wo der Abſtand nicht, wie bey Sachen auf dem Lande, durch hinter einander folgende Gegenſtände bezeichnet werden kann.

Die Farbe des Grundes hat einen großen Einfluß auf die Haltung des Gemäldes. Es iſt eine allgemeine Regel, daß das Helle gegen den dunkeln, und das Dunkle gegen den hellen Grund ſtehe. Je brauner der Grund iſt, worauf etwas weißes gemalt wird, je mehr wird es weiß ſcheinen, und auch um-

umgekehrt. Incarnat wird auf einem rothen Grunde blaß, und eine blaſſe rothe Farbe wird auf gelbem Grunde lebhafter und wärmer. Es gehört zur Erforſchung der Geheimniſſe des Colorits, daß man die Wirkungen, welche die Farbe des Grundes auf die verſchiedenen Gegenſtände des Gemäldes hat, genau beobachte. Leonh. da Vinci hat hierüber wichtige Beobachtungen geſammelt, die man im 137 und folgenden Abſchnitten ſeines Werkes findet.

Figürlich auch bey zuſammengeſetzten Körpern, der vornehmſte Beſtandtheil derſelben. So iſt die Cacao der Grund der Chocolate.

2) In engerer Bedeutung, der unterſte Theil eines künſtlichen Körpers, worauf derſelbe ruhet, und worauf deſſen Feſtigkeit beruhet; beſonders von Bauwerken, ihre Grundfläche auf und in der Erde, der Füllmund.

(a) Eigentlich. Den Grund zu einem Gebäude, zu einer Mauer legen. Einen Grund graben, den dazu nöthigen Raum in der Erde ausgraben. Ein Gebäude von dem Grunde aus aufmauern. Das Haus hat keinen Grund. Keinen feſten Grund finden. Einen Grund ſtoßen, im moraſtigen Erdboden zur Feſtigkeit des Grundes Pfähle einrammeln. Siehe Grund-Bau. Eine Stadt in den Grund zerſtören, bis auf den Grund, d. i. völlig. Ein Land in Grund und Boden verwüſten, im g. L. für völlig, gänzlich.

(b) Figürlich, alles, worauf die Begreiflichkeit, die Wahrheit, ja das Daſeyn einer Sache ſelbſt beruhet, doch mit verſchiedenen Nebenbegriffen.

1. Der Anfang eines Dinges, beſonders ſo fern daraus der Fortgang und das Wachsthum der Sache begreiflich wird, mit dem Zeitworte legen. Den Grund zu ſeinem Glücke legen. Einen guten Grund im Studieren, in den Wiſſenſchaften, in einer Kunſt, in einer Fertigkeit legen.

2. Die erſten Beſtandtheile eines Dinges. Sein Gemüth iſt im Grunde verdorben. Einen Schaden, eine Krankheit aus dem Grunde heilen, gründlich. Eine Kunſt, eine Wiſſenſchaft aus dem Grunde verſtehen, erlernen, mit Einſchließung der erſten und vornehmſten Sätze, aus welchen alle übrige herfließen, und daraus ihre Erweislichkeit bekommen; welche Sätze auch wohl im Plural die Anfangsgründe oder Gründe genannt werden.

3. Die wahre Beſchaffenheit eines Dinges, von allen außerweſentlichen Umſtänden befreyet, beſonders ſo fern ſie nicht ſo gleich in die Augen fällt. Im Grunde iſt es doch nicht war. Nun kommen wir auf den Grund, auf die wahre Beſchaffenheit. Das iſt der Grund der ganzen Sache. Zuweilen auch in engerer Bedeutung, für Wahrheit, Recht. Grund vor ſich haben, Recht, die Wahrheit auf ſeiner Seite haben.

4. Alles dasjenige, woraus ſich begreifen läßt, daß ein Ding iſt, und warum es ſo und nicht anders iſt.

IV. Die Oberfläche der Erde, vermuthlich, weil alle andere Körper über derſelben auf ihr, als dem Grunde ruhen; doch nur in folgenden Fällen.

1) Mit Beziehung auf die Beſchaffenheit der Beſtandtheile, der Boden, Fr. Fond. Ein ſchwarzer, ein fetter, ein lehmiger Grund. Sandgrund, Kiesgrund u. ſ. f.

2) Mit Beziehung auf das Eigenthum; L. Fundus, Fr. Fonds. Grund und Boden iſt mein. Es geſchieht auf meinem Grunde und Boden. Auf eines fremden Grunde und Boden bauen.

3) Liegende Gründe, oder Grundſtücke, Fr. Biens-fonds, wirkliche (oder reelle) unbewegliche Güter, oder Theile der Erdfläche mit den darauf befindlichen Gebäuden, als: Äcker, Felder, Wieſen, Gärten,

ten, Weinberge, Wälder, nebſt Häuſern und andern Gebäuden; im Gegenſatze des beweglichen Vermögens oder der fahrenden Habe; theils auch, inſonderheit bey den Rechtsgelehrten, im Gegenſatze der fingirten unbeweglichen Güter (immeubles fictifs), z. B. Renten, ſo auf liegende Gründe angewieſen ſind, Aemter u. ſ. w.

4) Ein Feld, eine Gegend in den Grund legen, einen geometriſchen Riß davon verfertigen, es aufnehmen.

Grund=Angel, eine Angel, womit man die Fiſche auf dem Grunde zu fangen ſucht; ſiehe Th. II, S. 108, f. und Th. XIII, S. 600, fgg.

Grund=Anſchlag, ſiehe Th. II, S. 218, f.

Grund=Balken, derjenige Balken, welcher den Grund eines Gebäudes ausmacht. So wird der Kiel eines Schiffes zuweilen deſſen Grundbalken genannt. Vom Grundbalken bey dem Dache, ſiehe Th. VIII, S. 522. Bey den Mühlwaſſern iſt es ein Balken, welcher unmittelbar vor dem Gerinne lieget, und am häufigſten der Grundbaum oder Fachbaum genannt wird; ſiehe Th. XII. S. 5.

Grund=Bau, der Bau, d. i. die Verfertigung des Grundes zu einem Gebäude, ſowohl der in der Erde ausgegrabene Raum, worauf der Grund des Baues errichtet wird, oder die Aushöhlung der Erde, worin die untere Mauer zu einem neu aufzuführenden Gebäude geleget werden ſoll, der ſo genannte Grundgraben, L. Fundatio, Fr. Fondation, Ital. Fondatione, als auch das Fundament des Gebäudes ſelbſt, L. Fundamentum, Subſtructio, Fr. Fondement, Ital. Fondamento, d. i. der auf jenen Grundgraben errichtete unterſte Theil des Gebäudes in die Tiefe, welcher die ganze Laſt des Gebäudes trägt; die Mauern ſelbſt, welche in die Tiefe kommen, und das darüber ſtehende Gebäude tragen müſſen; die ſo genannte Grund=

Mauer, Gr. und L. Stereobates, Stereobata, Fr. Embaſement, Soubaiſement.

Bey dem Grundlegen muß eine große Behutſamkeit angewandt werden, damit das Fundament die hinlängliche Stärke erhalte, ein darauf zu ſtellendes Gebäude tragen zu können, weil ein dabey begangener Fehler ſich nur erſt alsdann, wenn das Gebäude meiſtentheils oder gar fertig iſt, oder auch wohl einige Zeit nachher äußert, und alsdann gar nicht oder doch ſchwer zu verbeſſern iſt.

Die Art des Bodens, worauf gebauet werden muß, iſt gar vielerley, oft ſehr verſchieden nur zu einem Gebäude, falls es etwas lang iſt. Jedoch kann man die Hauptunterſchiede in folgende 6 Claſſen faſſen: 1) Trockner Erdboden; 2) groben Sand enthaltender, grandiger, grieſiger oder kieſiger Erdboden; 3) felſiger Boden; 4) lehmiger Boden; 5) moraſtiger Boden; 6) Boden in fließendem Waſſer.

Was für eine von jetzt genannten Arten des Bodens man habe, läßt ſich zum Theil bald von außen beurtheilen, zum Theil aber auch nicht; und letzteres trifft faſt mehr zu, als erſteres. Man kann z. B. oben einen trocknen reinen Boden, 1, 2 bis 3 Ellen dick haben, welcher hernach von Grande, oder von Felſen, oder von Lehm, oder von Moraſt abgelöſet wird, und dem Bauenden den Muth wachſen oder ſinken läßt. Weil es aber ſehr dienlich iſt, zum voraus zu wiſſen, was für Boden man habe, indem ſich hieraus der Bauanſchlag mit machen läßt, und der Bauherr ſicher ſeyn kann, ob die Baukoſten zu einem gewiſſen gemachten Entwurfe zu beſtreiten hinlänglich ſeyn, oder ob der Bauherr ſeinen Sinn wegen des gemachten Entwurfes ändern müſſe: ſo muß man den Boden zum voraus durch etliche den Brunnen gleichende Gruben unterſuchen laſſen, wodurch ſich bald zeigen wird, was für Gattung von Boden vorhanden, oder über ein=

einander in Lagen befindlich iſt, und wenn er wechſelt, wie dick jede Lage iſt. Dieſe Unterſuchung kann auch wohl vermittelſt eines Erdbohrers (ſ. Th. VI, S. 146, fgg.), oder Grundbohrers (ſ. Th. VI, S. 167,) geſchehen; doch iſt das Eingraben ſicherer.

Ob ein oben feſt ſcheinender Boden in der Tiefe ſo fortgehe, pflegt man auch auf folgende Arten zu erforſchen. Man ſetzt eine Trommel oder Schüſſel mit Waſſer auf den Erdboden, legt mitten auf die Trommel einen Würfel, und läßt alsdann einen Klotz oder eine Handramme hoch herunter auf die Erde fallen: bewegt ſich hierauf der Würfel oder das Waſſer, ſo iſt es eine Anzeige, daß der feſte Boden in einem nicht fortgehe, ſondern daß unten weicherer Boden ſey.

Einige beurtheilen ihren Boden aus der Nachbarſchaft, wenn nämlich ſchon Jemand in der Gegend, wo man bauen will, gebauet, und dieſer Nachbar guten Boden gehabt hat, dafür hält man auch den ſeinigen; am ſicherſten aber iſt, wenn ein Gebäude von Wichtigkeit aufzuführen iſt, die Unterſuchung mit dem Erdbohrer vorzunehmen; iſt es aber nur ein hölzernes Gebäude, ſo iſt die Probe mit der Trommel, oder mit der Schüſſel mit Waſſer, hinreichend.

Unter trocknen reinen Boden verſtehe ich ſolchen, der aus einer ſchwarzen, grauen, braunen, auch wohl etwas ſandigen Erde beſteht, und nicht mit Lehm oder Grand verſehen iſt, und in welchen man tief eingraben kann ohne Waſſer zu bekommen. Von dieſem Boden nun zu urtheilen, daß, je tiefer man darin die Grundgräben mache, je ein ſchwereres Gebäude man dem gegrabenen Grunde anvertrauen könne, iſt der Vernunft ganz gemäß; dawider ſtreitet aber auch nicht, wenn man ſagt, je feſter der Erdboden, je weniger darf man tiefe Grundgräben machen. Will man noch ſtärker überführt ſeyn, daß, je tiefer eine Grundmauer in der Erde zu ſtehen komme, dieſelbe deſto ſicherer ſtehe,

he, und daß, wenn man den Grundgraben 4 Fuß tief mache, die Mauer ſicherer ſtehe, als wenn der Grundgraben nur 2 Fuß tief gemacht iſt, und bey 2 Fuß Tiefe dieſelbe noch feſter ſtehe, als wenn gar kein Graben gemacht, ſondern die Mauer auf der oberſten Fläche des Erdbodens geſetzt iſt: ſo erwäge man, daß die obere Fläche gar nicht zu tragen gewohnt geweſen; gräbt man hingegen 2 Fuß tief, ſo iſt die Erde daſelbſt ſchon mehr zuſammen gedruckt und feſter, weil die obere Erde 2 Fuß dick unzählige Jahre darauf gelegen und die untere Erde zuſammen gedruckt hat; bey 4 Fuß aber iſt die Erde noch feſter und des Tragens gewohnter, weil dieſelbe 4 Fuß dicke Erde unzählige Jahre hat tragen müſſen, u. ſ. w.

Es entſteht nun die Frage: ob man nicht eine gewiſſe proportionirliche Tiefe und Breite des Grundes bey trocknem reinem Boden zu jeder aufzuführenden Mauer angeben könne? Palladio ordnet von der Höhe, welche eine Mauer über der andern bekommen ſoll, den ſechſten Theil in der Erde zum Grunde an, und will die Grundmauer unten noch einmal ſo dick haben, als die Mauer an dem Erdboden dick iſt; wenn alſo eine Mauer 24 Fuß über der Erde hoch, unten an der Erde aber $2\frac{1}{2}$ Fuß dick werden ſollte, müßte der Grund 4 Fuß tief, und unten 5 Fuß breit ſeyn. Andere geben $\frac{1}{4}$, und noch andere $\frac{1}{3}$ der Mauer über der Erde zur Tiefe des Grundes. Bey einem recht feſten, oder mittelmäßigen, oder loſen trocknen Boden, laſſen ſich füglich alle drey vorgedachte Proportionen annehmen. Iſt nämlich der trockne reine Boden recht feſt, ſo braucht man $\frac{1}{6}$ der Höhe der Mauer über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 4 Fuß Tiefe zum Grunde. Iſt der Boden mittelmäßig feſt, ſo braucht man $\frac{1}{4}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß über der Erde, 6 Fuß Tiefe zum Grunde. Iſt der Boden nicht ſonderlich

feſt, ſo braucht man $\frac{1}{3}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 8 Fuß Tiefe zum Grunde. In dieſen Fällen kann man ſich ſchon auf den Grund verlaſſen, vornämlich wenn die Grundmauern unten ſo breit, als möglich, gemacht wird.

Ob der Erdboden recht feſt, mittelmäßig, oder loſe ſey, läßt ſich aus dem Ausgraben oder Ausbauen des Erdbodens ſchließen. Wenn die Grabſcheite, Spaden und Hacken ſehr ſchwer in den Boden gehen, ſo iſt er feſt; gehen ſie nicht gar zu leicht ein, ſo iſt er mittelmäßig; gehen ſie hingegen leicht ein, ſo iſt er loſe. Die Mäurer pflegen auch folgende Probe anzuſtellen. Sie nehmen ihren Zollſtock, welcher nicht ſehr dick iſt, ſetzen ihn unten auf den Boden des Grundgrabens, legen ſich faſt mit ihrer ganzen Schwere darauf, und ſehen, ob er ſich ſehr wenig oder tief eindrucken laſſe. Aus dem erſtern ſchließen ſie, daß tief genug gegraben ſey; aus letzterm aber, daß tiefer gegraben werden müſſe. Oder ſie nehmen einen Bratſpieß, ſetzen ihn auf den Boden, und probiren mit aller Gewalt, ob ſie ihn tief oder nur wenige Zolle eintreiben können. Im erſtern Falle achten ſie den Grund noch nicht tief genug, im letztern aber bleiben ſie bey der Tiefe, und ſetzen ihre Grundmauer darauf, wobey aber allemal in Betrachtung gezogen werden muß, ob die Laſt der darauf zu bringenden Mauer groß oder geringe iſt.

Einem hölzernen Hauſe giebt man den dritten Theil der Grundtiefe von einem gleich hohen ſteinernen Hauſe. Doch kann man in gewiſſen Fällen, wenn z. B. das Dach breit, groß und ſchwer iſt, oder, wenn Keller unter dem Gebäude angeleget werden ſollen, damit etwas tiefer in die Erde gehen.

Grandiger oder kieſiger Erdboden iſt nach dem felſigen der feſteſte. Es iſt derſelbe aus grobem Sande, deſſen Körner den Hirſen, Wicken, Erbſen, auch wohl Bohnen, an Größe gleichen, zuſammen gepackt, und dermaßen feſt, daß man ihn mit Keilhauen aus einander bringen muß, und zuweilen damit doch nicht tief hinein kommen kann. Iſt man gewiß verſichert,

daß

daß dieſer Boden etliche Fuß tief in der Erde continuirt, ſo hat man nicht $\frac{1}{6}$ tief von der über den Boden aufzuführenden Mauer zum Grunde einzuhauen nöthig. Will man $\frac{1}{5}$ nehmen, ſo iſt man ſicher, zumal wenn ſonſt noch Umſtände vorkommen, welche die Laſt vermehren helfen.

Felſiger Boden iſt zum Grunde eines Gebäudes der beſte. Der Felſen iſt entweder ganz kahl und von aller Erde entblößt, oder er iſt mit einiger Erde bedeckt. Im erſtern Falle wird er ſelten oben, wo man die Mauer aufſetzen will, eine horizontale Fläche darſtellen, ſondern er iſt gemeiniglich abhängig. Ob nun gleich eine auf den Abhang geſetzte Mauer vor das perpendikuläre Einſinken geſichert iſt, ſo iſt ſie doch nicht genug verwahrt, daß ſie nicht ſeitwärts herunter rutſchen könne, welches ſie unfehlbar thun wird, wenn der Abhang des Felſens über 20 Grad von der Horizontallinie beträgt; um ſo viel eher aber wird das Herunterrutſchen erfolgen, wenn Erde hinter der Mauer gefüllet iſt, wie bey höckerigem Boden gemeiniglich geſchehen muß. Solchem Uebel nun vorzubeugen, läßt man durch Mäurer oder Bergleute zu der Mauer eine horizontale Ebene, Fig. 1080 a), oder die wohl gar nach dem Berge etwas abhängig iſt, Fig. 1080 b), einhauen, und die Mauer darauf ſtellen. Ja, man kann in ſolchen Fällen noch mehr Vorſicht gebrauchen, und die Einhauung, wie Fig. 1080 c) zeigt, machen laſſen, wodurch die Grundmauer noch eine kleine Bruſt (wie die Bergleute, auch einige Mäurer es zu nennen pflegen,) bekömmt; und wenn ja auch nach 100 und mehr Jahren der Felſen etwas verwittert, wird doch der Grund unten nicht entblößt. Eben der Verwitterung wegen, welche einen Felſen oberwärts bisweilen ſo mürbe macht, daß man mit den Nägeln der Finger die obern Theilchen des Felſens ablöſen kann, thut man wohl, wenn ſich ſolch mürbes Weſen auf ebenen

oder horizontalen Felſen findet, daß man 1 oder 2 Zoll tief einhauen laſſe, zumal wenn ein Druck von Erde oder von Gewölben hinter der Mauer kömmt.

Im zweyten Falle, wenn nämlich der felſige Grund mit etwas Erde bedeckt iſt, bereitet man den Platz zur Grundmauer, wenn der Felſen abhängig iſt, eben ſo, wie in Fig. 1080 a), b) und c) vorgeſtellt iſt, hienächſt aber muß man auch unterſuchen, ob der Felſen unten ganz iſt, und ob nicht nur eine ſcharfe Schulſer hervor ſpringe, unter welcher wieder loſe Erde vorhanden iſt, wie Fig. 1081 zeigt, in welchem Falle ſich zutragen könnte, daß, wenn man eine Fläche eingehauen, worauf die Mauer ſicher ſtehen könnte, und wenn die Mauer aufgeführet worden, dieſe durch ihre Laſt den Felſenſchulſer entzwey drückt, und erſtere darüber wohl gar einſtürzt. Die Unterſuchung nun, ob ein Felſen unterwärts in einem fort gehe, geſchieht, wenn man den Felſen vorn herunter von Erde entblößet, oder, wenn zu viel Erde hinweg zu bringen wäre, einen Bergbohrer zu Hülfe nimmt, mit welchem man viele Fuß tief in den Felſen hinein bohren, und ausfindig machen kann, ob man immer noch im Felſen arbeite, oder in loſes Erdreich komme.

Der Lehmboden kann entweder bloßer Lehm, oder ein mit Sand oder Kies vermiſchter Boden ſeyn. Den letztern rechnet man zu einem guten Boden, welcher in der Güte zunimmt, nachdem er mehr Sand oder Kies hat; ja er kann dem grandigen Boden ſehr nahe kommen, in welchem Falle $\frac{1}{6}$ der Mauerhöhe über der Erde zur Grundmauer hinreichend iſt. Beſteht derſelbe aber aus bloßem Lehm, ſo hat man zwar nicht nöthig, einen ſehr tiefen Grund zu machen, allein, man kann auch die Grundmauer nicht auf den bloßen Lehm ſetzen, ſondern man muß von eichenem Holze einen Roſt in den Grundgraben, nachdem derſelbe vorher recht horizontal verglichen worden, legen,

und

und auf den Roſt die Grundmauer ſetzen. Die Grundmauer muß währender Aufführung immer gleich hoch gehalten werden, damit der Boden aller Orten gleich viel gedruckt werde. Pfähle unter den Roſt zu ſchlagen, iſt unnöthig, ja unnütz, weil die zuerſt eingeſchlagenen Pfähle von dem Lehm wieder in die Höhe gequetſchet werden, wenn andere nachher eingeſchlagen werden. Auch wird der lettige Boden, welcher wie ein Pelz zuſammen hält, und wenn Näſſe darunter befindlich iſt, ſolche nicht durchdringen läßt, durch das Einſchlagen der Pfähle zerriſſen, daß die darunter befindliche Näſſe durchdringen, und das Vorhaben eines Bauenden ziemlich unterbrechen kann. Der Roſt muß ſowohl unter den Scheidemauern, als unter den äuſſern Umfaſſungsmauern, wenigſtens 5 Fuß tief in der Erde liegen, damit er weder von Froſt noch von anderer Veränderung der Luft, ſo der Dauer zuwider iſt, Schaden leide, auch müſſen die untern, unmittelbar auf dem Roſt liegenden Steine nicht mit Kalk, ſondern mit Lehm gemauert werden.

Wenn man moraſtigen Boden findet, worauf ein Gebäude aufgeführet werden ſoll, muß derſelbe durch eingeſchlagene eichene Pfähle feſt gemacht werden; auf die Pfähle wird alsdann ein Roſt gelegt, und auf den Roſt die Grundmauer geſetzt. Sollten in dem moraſtigen Boden Steine mit befindlich ſeyn, müſſen die Pfähle unten an den Spitzen mit Eiſen beſchlagen werden. Man legt auch wohl am dicken Ende, wo die Ramme aufſchlägt, einen viereckigen eiſernen Ring, welcher verhindert, daß der Pfahl durch die heftigen Schläge nicht aufſpalte.

Hat man einen Boden, der aus allerley über einander liegenden *Stratis* beſteht, (es wären z. B. oben 5 Fuß reine Erde, alsdann kämen 5 Fuß grandiger Boden, unter dem Grande aber Moraſt,) ſo geht man bis an die feſte Lage, d. i. bis an den Grand, und

durchbricht ſolchen nicht, ſondern ſetzt das Gebäude, wofern es nicht gar zu ſchwer iſt, darauf, nimmt aber bey der Aufmauerung wohl in Acht, daß ſie überall gleich hoch gehalten werde; ſollte aber die Laſt ſehr groß, und zu befürchten ſeyn, daß ſie die Grundlage entzwey brechen könne, worauf unfehlbar ein Sinken des Gebäudes erfolgen würde, ſo geht man bis auf den Moraſt, und verſchaffet, durch Einſchlagen der Pfähle und Auflegen des Roſtes, der Grundmauer einen ſichern Stand.

Soll in fließendem Waſſer ein ſteinernes Gebäude aufgeführet werden, ſo entblößt man den Grund, und unterſucht, ob man Sand, Lehm, Moraſt, grandigen Boden, oder Felſen hat, und richtet darnach die Grundlegung, entweder mit einem Roſte und Pfählen, oder ohne dieſelben, ein. Die Entblößung des Bodens geſchieht durch Ableitung oder Abdämmung des Fluſſes, oder durch Einſenkung und Einlegung der ſo genannten Krippen. Die Mauer, welche im fließenden Waſſer zu ſtehen kömmt, muß billig von großen Quadern aufgeführet werden; wenigſtens müſſen auswendig, wo das Waſſer anſpühlt, Quadern ſeyn, und dieſe mit eiſernen Klammern an einander befeſtiget, und ſtatt Kalkes mit heißem Kitt verbunden werden. Sind hölzerne Gebäude über Waſſer zu ſetzen, werden lange, eichene, ſtarke Pfähle eingerammet, die etwas über dem Waſſer hervor ragen, und auf dieſe wird das hölzerne Gebäude geſetzt. Nach Beſchaffenheit der Umſtände macht man auch wohl einen gemauerten Grund darunter.

Die Grundmauer wird entweder aus dem Grunde ſenkrecht aufgeführt, nach der Geſtalt der Hauptmauern über der Erde, oder ſie bekömmt auf den Seiten eine Böſchung oder ein Widerlager, damit ſie geſchickt gemacht werde, den darauf ruhenden Bau in ſeiner ſenkrechten Stellung zu erhalten.

Pri=

Privatgebäude erfordern zwar eben ſo wohl eine Grundmauer, als die öffentlichen Gebäude und die Thürme; allein, man hat hier nicht nöthig, die Grundmauer abhängig und ſchräge zu machen, ſondern es iſt genug, ſie aus dem Grunde ſenkrecht aufzuführen, und ſie etwann 1 oder 2 Fuß ſtärker zu machen, als die Mauern über der Erde ſind. Denn es mögen dergleichen Privathäuſer entweder von Stein oder Holz erbauet werden, ſo hat eine perpendikulär angelegte Grundmauer Kraft genug, ſie wider das Schwanken oder den völligen Umſturz zu verwahren, beſonders, wenn Privatgebäude unmittelbar neben einander geſtellet werden, wie in den Städten gewöhnlich iſt.

Die Figur der Grundmauer ändert ſich, wenn öffentliche Gebäude frey und abgeſondert angeleget werden; denn außer der ungemeinen Laſt, womit dergleichen Gebäude die Grundmauer drucken, ſind ſie auch Sturm und Wetter mehr ausgeſetzt, als angränzende Privathäuſer. Es wird daher hier ein größerer Widerſtand erfordert, damit dergleichen ſtarke und wichtige Gebäude von Sturm und Wetter keinen Schaden leiden. Eine aus dem Grunde ſenkrecht aufgeführte Grundmauer kann zwar zu der Sicherheit eines Baues etwas beytragen, ſie iſt aber nicht vermögend, der größten Gewalt der Winde, die den Bau umzureiſſen ſuchen, hinlänglich zu widerſtehen. Bekömmt ſie hingegen auf den Seiten eine abhängige und ſchräge Figur, welche man die Böſchung oder den Abhang der Grundmauer nennen kann, ſo wird allerdings ihr Widerſtand vergrößert.

Einige glauben, daß die Grundmauer deswegen eine Böſchung oder Abdachung bekomme, damit die Laſt des Baues die obere Fläche der Grundmauer nicht zu ſehr beſchweren, ſondern ſich durch die ganze Grundmauer und deren Böſchung zertheilen könne. Allein, ſie ſcheinen nicht die bekannten Regeln der Mechanik erwogen zu haben: 1) daß die Directionslinie, nach welcher die Hauptmauern oder die Hauptwände

des Baues drucken, auf der obern Fläche der Grundmauer perpendikulär ſteht; 2) daß, wenn die Hauptmauern auf die Grundmauer drücken, hier entgegengeſetzte Actionen vorhanden ſeyn, die beyderſeits einander gleich ſind; d. i. die Grundmeuer drückt mit eben der Kraft zurück, mit welcher ſie von der Hauptmauer gedrückt wird; 3) daß man von der Stärke des Druckes, theils nach der Grundfläche, welche gedruckt wird, theils nach der Höhe der drückenden Laſt urtheilen müſſe.

Dieſen Regeln zu Folge, wird zwar die Grundfläche der perpendikulären Grundmauer von der Laſt des Baues gedrückt, keinesweges aber die Böſchung der Grundmauer. Denn dieſe entgegengeſetzte Actionen des Druckes, welche die perpendikulären Mauern gegen einander ausüben, ſind nach der Grundfläche, welche gedrückt wird, beſtimmt und gemeſſen. Daher kann die auf die Grundfläche der Grundmauer drückende Laſt keinen Einfluß in deren Böſchung haben, noch ſich durch dieſelbe zertheilen.

Die Grundmauer bekömmt deswegen vornämlich eine Böſchung, damit ſie geſchickt gemacht werde, dem Schwanken des Baues hinlänglich zu widerſtehen, weil eine Laſt, die auf einem breiten Grunde ruhet, vor dem Falle ſicher iſt.

Man pflegt insgemein die Breite der Böſchung an der Grundmauer, nach der Dicke der Mauern über der Erde zu proportioniren, dergeſtalt, daß, wenn die Mauer über der Erde 3 Fuß breit iſt, die Breite der Grundfläche, worauf die Grundmauer ruhet, zweymal ſo groß, d. i. 6 Fuß, gemacht wird, woraus ſich zugleich die Breite der Böſchung ergiebt. Allein, weil die Dicke der Mauer über der Erde veränderlich iſt, und nach dem Unterſchiede der Gebäude bald groß bald klein ſeyn kann: ſo iſt die gegebene Regel nicht allgemein. Man thut daher weit beſſer, wenn man die Breite der Böſchung nach der Höhe der Grundmauer proportioniret, weil die Breite der Böſchung mit der Höhe der Grundmauer wächſet, und die Höhe der Grundmauer ſich durch die Höhe des ganzen Baues gar leicht beſtimmen läßt. Die Stärke der Böſchung beruhet auf dem Widerſtande, den ſie thun kann, wenn Sturm und Wetter den ganzen Bau ſamt der Grundmauer

mauer erſchüttern, und den ſenkrechten Stand derſelben ändern wollen. Daher muß die Böſchung der Grundmauer weder zu ſteil noch zu flach gemacht werden. Denn eine ſteile Böſchung, welche einer Thurmſpitze ähnlich iſt, hat nicht Kraft genug, dem gewaltſamen Drucke der Grundmauer zu widerſtehen, weil ihr Grund nicht breit genug iſt. Vielmehr wird ſie aus ihrem Lager gebracht werden, wenn mit der Gewalt der ſtürmenden Winde zugleich der Druck der Grundmauer auf ſie zunimmt. Mit der Abweichung der ſteilen Böſchung von ihrem Grunde, muß nothwendig zugleich ein heftiges Schwanken der Grundmauer und des ganzen Baues, wo nicht ein Umſturz verknüpft ſeyn.

Eine ſehr flache Böſchung, wird zwar wegen des breiten Grundes, worauf ſie ruhet, dem Drucke der Grundmauer, den die auf das Gebäude ſtürmenden Winde verurſachen, hinlänglichen Widerſtand thun, und ihre Stellung nicht leicht ändern. Allein, wer ſollte ohne Noth ſo viele Koſten auf eine Sache wenden, die keinen Nutzen hat, wie eine allzu flache Böſchung iſt? Denn außer dem, daß ſie durch den darüber geführten Bau verdeckt und unter dem Horizonte verborgen iſt, erfordert eine ſolche flache Böſchung, daß der Grundgraben nach der Länge und Breite erweitert werde, wozu ein nicht geringer Aufwand nöthig iſt.

Weil ſich die Schräge der Böſchung nach der Breite des Grundes richtet; ſo folget daraus, daß, wenn die Breite klein iſt, die Böſchung ſteil, hingegen wenn die Breite groß iſt, die Böſchung flach werde. Da nun weder ſteile noch allzu flache Böſchungen von wahrem Nutzen ſind, ſo muß man die Breite der Böſchung nach der Höhe der Grundmauer dergeſtalt proportioniren, daß man eine Böſchung bekomme, die das Mittel zwiſchen einer ſteilen und allzu flachen hält.

Hier-

Hieraus ergeben ſich die Schranken, welche das gröſte und kleinſte Maß für die Breite der Böſchung beſtimmen, und ohne viele Mühe aus folgender Aufgabe erkannt werden.

Aus der gegebenen Höhe der Grundmauer die Breite der Böſchung zu finden. 1) Nachdem man die Höhe der Grundmauer nach der Höhe des ganzen Baues beſtimmt hat, ſo proportionirt man 2) nach der gegebenen Höhe der Grundmauer, die Breite der Böſchung dergeſtalt, daß ſie wenigſtens der halben Höhe der Grundmauer gleich gemacht werde, welches das kleinſte Maß iſt. 3) Man vergrößert die halbe Höhe der Grundmauer, bis die Breite der Böſchung $\frac{3}{4}$ von der Höhe der Grundmauer ausmacht: ſo hat man das größte Maß.

Es ſey z. B. die Höhe der Grundmauer bey einem Privatgebäude 12 Fuß: ſo kann man für die Breite der Böſchung 6, 7 bis 8 Fuß nehmen, wenn das Privatgebäude ſtark, hoch und freyſtehend iſt. Iſt die Höhe der Grundmauer bey einem publiken Gebäude 14 Fuß, ſo kann die Breite der Böſchung 8 und mehr Fuß gemacht werden.

Um den Druck auf die Grundmauer zum Theil zu vermindern, darf man nur bey ſteinernen Gebäuden, die Hauptmauern nach der Ordnung der über einander ſtehenden Stockwerke verdünnen. In dieſer Abſicht wird bey jedem folgenden Stockwerke die Hauptmauer auf beyden Seiten, nämlich von innen und von auſſen, 4 bis 5 Zoll dünner, als die darunter ſtehende Hauptmauer iſt, gemacht. Hiedurch erſpahret man nicht nur viele Koſten, welche theils auf die Materialien, theils auf das Arbeitslohn zu verwenden ſind, ſondern erhält auch zugleich den Vortheil, daß die Laſt des Baues, womit die Grundmauer beſchweret wird, zum Theil kleiner werde.

Zu mehrerer Erläuterung des Vorſtehenden, will ich drey verſchiedene Arten des Grundes oder Bodens annehmen, und zeigen, wie man ſich dabey in Aufführung der Grundmauer zu verhalten habe, aus welchen Beyſpielen man alsdann die ſich ereignende Nebenumſtände der Grundarten einigermaßen wird beurthei-

urtheilen können, auch ein Verhältniß des Grundes in der Erde, und des darauf ſtehenden Gemäuers außerhalb der Erde zu proportioniren wiſſen. Zum erſten Beyſpiel will ich einen recht weichen und moraſtigen Grund; zum zweyten, einen Mittelboden, welcher weder recht weich noch hart iſt; und zum dritten, einen recht harten, feſten und guten Boden wählen.

Erſtes Beyſpiel. *Es ſoll ein Gebäude auf einem weichen und ſumpfigen Boden aufgeführet werden, welches 3 Stockwerke (Etagen) hoch, 100 Fuß lang, und 48 Fuß breit ſeyn ſoll; in welchem man auch einige Gewölbe angebracht wiſſen will.* Bey dieſem Vorhaben muß man, wie folget, verfahren. Zuvörderſt muß man den Grund viſitiren, wie tief deſſen Weiche iſt; welches mit einem Erdbohrer am füglichſten geſchehen kann. Wäre nun ſolche Unterſuchung allenthalben auf der ganzen Ebene, worauf man bauen will, verrichtet, doch ſo, daß man bey jedem Loche einen kleinen Pfahl eingeſchlagen hätte, an welchem angemerket worden, wie tief man habe; und wäre alſo gefunden, daß an der vordern Seite des Grundes 16, und an der hintern nur 9 Ellen Tiefe wäre, auf den beyden Giebelſeiten aber es von der neunelligen bis zur ſechszehnelligen Tiefe ſchräg zu gienge: ſo hätte man alsdann die wahre Tiefe des Grundes, ſo weit ſolche ſumpfig wäre; darunter aber fände ſich ſteiniges Erdreich, welches wie feſter Kies beſchaffen ſey. Zweytens, muß alsdann das ganze Viereck ausgegraben, und das zuſammen gelaufene Waſſer ausgeſchaufelt werden; doch geſchieht die Ausgrabung nicht tiefer, als das Mauerwerk, welches bey dieſem Gebäude 6 Fuß tief in die Erde geleget werden muß, werden ſoll. Hierauf wird drittens ein Roſt geſchlagen, zu welchem die Pfähle der vordern Seite 10, die in der hintern Seite aber nur 3 Ellen lang ſeyn müſſen; diejenigen aber, ſo in beyde Giebelſeiten kommen,

men, werden von 10 bis 3 Fuß ſchief geſchnitten. Alle Pfähle, welche den äußern Kranz ausmachen, müſſen mit Spünden verſehen ſeyn. Auch müſſen ſo wohl die Eckpfähle, als auch allemal der fünfte Pfahl des Kranzes, einen Zapfen behalten, damit die Schwellen des Roſtes darauf befeſtiget werden können. Der übrige Raum aber wird mit ordinären Pfählen, die keine Spünde haben, ausgeſchlagen Hierauf wird, Viertens, das Mauerwerk angefangen. Doch muß neben dem Roſte eine Vertiefung von etwann 3 bis 4 Fuß ſeyn, welche 3 Fuß im Quadrat hat, damit das ſich etwann ſammelnde Waſſer hinein falle, und ausgeſchöpfet oder gepumpet werden könne, damit die Mäurer an ihrer Arbeit nicht gehindert werden. Sodann wird eine ganze Sohle, 2 Fuß hoch, mit Waſſerkitt gemauert, oder es wird nur das Mauerwerk damit ſtark überzogen: ſo läßt ſolche Sohle kein Waſſer durch. Hierauf werden die Mauern, welche den Grund halten ſollen, und insgeſamt, ſowohl zu den Kellern, als auch allen Scheidewänden, die im ganzen Gebäude vorkommen, ihre Unterſtützungen haben müſſen, auf der Sohle, entweder mit Röthel, oder aufgeſetzten Steinen, angemerket. Endlich erfolgt die Aufmauerung, wie Fig. 1082 vorgeſtellt iſt, in welcher man den Durchſchnitt des ganzen Gebäudes, von welchem hier die Rede iſt, und zwar auf einer Giebelſeite, ſieht.

a, die Pfähle des geſchlagenen Roſtes, welche ihre Länge nach der Weiche des Grundes haben, ſo oben angezeigt worden. b, die Schwellen, welche den Roſt zuſammen halten, damit kein Pfahl aus ſeiner Fuge weiche. c, die Sohle des ganzen Werkes, ſo entweder mit Tuffſtein gemauert, oder damit ſtark überzogen worden, da alsdann das Kellerpflaſter d niemals näſſen und Waſſer durchlaſſen wird. e, die Stärke der Grundmauer des 3 Etagen hohen Gebäudes. f, die Böſchung oder das Widerlager der Grundmauer, welche 3 Fuß hoch aus der Erde hervor raget, und einen Anlauf hat, durch wel=

welchen die Kellerfenſter g gebrochen ſind. h, das gegrabene Loch neben dem Fundamente, welches einige Fuß tief neben dem Roſte herunter geht, damit ſich das Waſſer hinein ziehen könne, und alſo im Trocknen gearbeitet werden möge.

Iſt es aber möglich, in der Nähe einen tiefern Ort ausfindig zu machen, ſo laſſe man entweder einen Canal nach der Seite zu, in die Tiefe des Loches aber einen viereckigen Waſſerhälter mauern, der keinen Boden von Steinen hat, und welchen man auch zuwölbet, oben aber mit Erde verfüllet. Oder, man macht bloß einen Graben zum Abzuge des Waſſers, und füllet ihn 2 bis 3 Fuß hoch mit Kieſelſteinen, macht hernach einen Thonſchlag darauf, und füllet ihn alsdenn mit Erde: ſo hat man niemals eine Reparatur dabey nöthig, und das Waſſer behält beſtändig ſeinen Abzug.

Findet aber ſolches alles nicht ſtatt, ſo macht man, nachdem das Mauerwerk mit Waſſerkitt überzogen worden, noch einen Thonſchlag auswendig daran, und füllet alsdann alles umher mit Erde aus.

Zum zweyten Beyſpiel nehme ich einen Grund an, welcher nicht weich, aber auch nicht hart iſt, ſo daß man ohne die dießfalls erforderliche Behutſamkeit nicht darauf bauen kann. Das Gebäude nun, welches auf ſolchem Grunde erbauet werden ſoll, ſoll zwey ſtarke Stockwerke, nebſt einem Kellergeſchoß (Souterrain) haben. Hiebey muß man ebenfalls, wie bey dem erſten Falle, eine genaue Unterſuchung anſtellen. Der Grund ſey in ſeiner Größe 60 Fuß lang, und 30 Fuß breit. Ich nehme an, man habe bey der Viſitation gefunden, daß die obere Fläche viertehalb Fuß tief ganz weich ſey; nach dieſem aber ein etwas feſterer Grund, als: eine Miſchung von Lehm und Erde, und etwas Kies, ſo aber dennoch etwas nachgiebt, folge; auch beynahe mitten im Grunde, in der Tiefe, eine Waſſerquelle ſey.

Hiezu

Hiezu wird Fig. 1083 die Sache deutlich machen. Erſtlich haben die Mauern durchgehends unter ſich einen gelegten Roſt a, welcher wegen des Schiebens in den Hauptecken eingeſchlagene Pfähle b von 9 Fuß hat. Der Keller c iſt nahe am Giebel etwas tiefer gegründet, und bekömmt auch von der Seite ſein Licht. Die Kellermauern d haben ebenfalls ihren Roſt unter ſich, welcher aber mit keinen Pfählen zum Weichen verſehen, weil ſolches dabey nicht nöthig iſt, indem ſolcher nicht nur tiefer liegt, ſondern auch zwiſchen den andern eingeſchloſſen iſt. Alle Grundmauern e aber haben ihre Widerlager f, und zwar nach Proportion der darauf ruhenden Mauern, welche ebenfalls ihre Sohle h haben, die mit den Kellermauern verbunden ſind. Der Keller und deſſen Grundmauern müſſen auch eine Sohle haben, welche insgeſamt, und inſonderheit die Sohle des Kellers, mit Waſſerkitt gemauert oder überzogen werden. Die mitten im Keller befindliche Waſſerquelle, k, muß in einen kleinen viereckigen Brunnen ohne Sohle eingefaſſet werden; und wenn zu ſolchem ein Abfluß gemachet werden kann, ſo verfährt man dabey, wie bey dem erſten Beyſpiele gezeiget worden. Findet aber ſolches wegen der Tiefe nicht ſtatt, ſo muß aus ſolchem Brunnen eine Leitröhre, nach einem bequemen Orte zu, geleget werden, wo man das Waſſer in einem Hälter ſammelt, und, wenn es nöthig iſt, ſolchen ausſchöpfet oder pumpet, und zwar vermittelſt einer Pumpe, welche im Keller gezogen werden kann, damit das Waſſer außerhalb dem Gebäude ablaufen möge.

Das dritte Beyſpiel ſoll die Errichtung eines Gebäudes von vier Etagen und einem Keller ſeyn, welches aber, dem Anſcheine nach, auf einem ſehr feſten und guten Grunde aufgeführet, und zwar 200 Fuß lang, und 50 Fuß tief werden ſoll. Ich ſetze voraus, daß man bey angeſtellter Viſitation des Grun=

Grundes gefunden, daß derſelbe überall feſt iſt, ſo daß man auch in demſelben wegen des feſten Kieſes arbeiten kann, außer daß ſich an der einen Ecke der Hinterſeite ein weicher Ort von etwa 4 Fuß breit und 3 Fuß lang gefunden, wo vermuthlich eine in der Tiefe ſteckende Waſſerquelle verborgen liegt; im übrigen aber iſt der Boden umher ſo feſt, als der andere. Dieſer weiche Ort aber trifft gerade die Ecke des Gebäudes, welche bey der Aufmauerung gewiß da hinein ſinken würde. Hiebey nun iſt der beſte Rath, daß man, 1 Fuß von dem weichen Orte umher entfernt, eine Mauer von 1 Elle ſtark aufführen laſſe, welche etwa 4 Fuß tief iſt; ſolche gemauerte Einfaſſung laſſe man ſtark überwölben, und ſetze alsdann ein Fundament darüber weg, ſo hat man dabey nichts weiter zu befürchten. Doch wird allemal rathſam ſeyn, daß aus ſolcher Waſſerſammlung ein kleiner Abzug gemacht werde, damit ſich das Waſſer nicht weiter unter dem Grunde ausbreite.

Fig. 1084 ſtellt das Gebäude vor, von welchem hier die Rede iſt. An ſolchem ſind nun nach Beſchaffenheit des Grundes die Mauern zu dem 4 Etagen hoch angelegten Gebäude proportionirt, und es kann deren Stärke aus dem darunter ſtehenden Maßſtabe entnommen werden. Es ſind an demſelben die vornehmſten Stücke: a, die Grundmauern; b, die Keller; c, der gefährliche Ort, in welchem das Waſſer durch einen gemauerten Kaſten eingefaſſet, und mit einem ſtarken Gewölbe überdeckt worden.

Die ganz lehmernen Gebäude oder die ſogenannten Wellerwände müſſen ebenfalls einen Grund aus der Erde haben, damit die Lehmwand ſich nicht verrücken könne. Eine Lehmmauer, welche $1\frac{1}{4}$ oder $1\frac{1}{2}$ Elle dick iſt, iſt öfters ſchwerer, als eine Wand von Holze; daher muß ſolche auch einen ſolchen Grund haben, welcher die Laſt zu tragen vermögend iſt. Der Grund zu Wellerwänden richtet ſich auch nach dem Grunde und

der Feſtigkeit des Erdbodens, worauf gebauet wird. Iſt der Boden feſt, ſo kann eine ſeichte Tiefe zum Grunde hinreichend ſeyn. Iſt aber kein feſter Boden, da muß wohl 1¼, auch wohl gar ½ Elle tief der Grund geſucht werden.

Angermanns allg. pract. Civilbaukunſt. S. 213, fgg.
Leopolds öcon. Civilbaukunſt, im 11. B. der öcon. Nachr. S. 586, fgg.
Penthers Anleit. zur bürgerl. Baukunſt, 2. Th. S. 11, fgg.
Jo. Jac. Hentſchens Obſervationen über den Grundbau, ſt. im 8—12. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1764.

Der Lohn, für den Grund auszugraben, (der Grundgräberlohn) kann nach der hergebrachten Gewohnheit am füglichſten ruthenweiſe regulirt und bezahlt werden, wobey man die Feſtigkeit und die Tiefe des auszugrabenden Erdbodens in Betrachtung ziehen muß. Eine Ruthe wird 12 Fuß berl. oder rheinländiſche Maß lang und breit, und 1 Fuß hoch oder tief gerechnet. Dieſes macht 144 Kubikfuß aus. Eine ſolche Ruthe pflegt man eine Schachtruthe zu nennen, weil es eine Schicht von einer Kubikruthe iſt, und 12 ſolcher Schichten eine Kubikruthe ausmachen.

Den Grund und Boden kann in Anſehung der Feſtigkeit in vier Sorten eintheilen, und hienach den Grundgräberlohn billigmäßig folgendermaßen beſtimmen.

1. In lockerm Boden, welcher bloß mit Spaden ausgegraben werden kann, bezahlt man, nach Beſchaffenheit der Tiefe des auszugrabenden Erdbodens, für das Ausgraben und Auswerfen oder Herauswinden Folgendes:

A. Für jede Schicht, zu 5 Fuß hoch oder tief gerechnet, beſonders,

				Rthl.	Gr.
Für die 1ſte Schicht	1 bis 5 Fuß tief,	die Schachtr.		—	4
- - 2te	- - 6 ⸗ 10	- -	-	—	8
- - 3⸗	- - 11 ⸗ 15	- -	-	—	12
- - 4⸗	- - 16 ⸗ 20	- -	-	—	16
- - 5⸗	- - 21 ⸗ 25	- -	-	—	20

Für

	Rthl.	Gr.
Für die 6te Schicht 26 bis 30 Fuß tief, die Schachtr.	1	—
- - 7 = - - 31 = 35 - - -	1	4
- - 8 = - - 36 = 40 - - -	1	8
- - 9 = - - 41 = 45 - - -	1	12
- - 10 = - - 46 = 50 - - -	1	16

B. Für alle Schichten zuſanmen genommen durch die Bank,

	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schachtruthe	4
- 1 = 10 - - - -	6
- 1 = 15 - - - -	8
- 1 = 20 - - - -	10
- 1 = 25 - - - -	12
- 1 = 30 - - - -	14
- 1 = 35 - - - -	16
- 1 = 40 - - - -	18
- 1 = 45 - - - -	20
- 1 = 50 = - - -	22

2. **In mittelmäßigem Boden**, welcher theils mit Spaden ausgegraben, und theils mit Hacken erſt losgehauen werden muß, kann man für das Ausgraben und Auswerfen oder Herauswinden Folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht zu 5 Fuß tief beſonders,

	Rthl.	Gr.
Für die 1ſte Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	6
- - 2te - - 6 = 10 - - -	—	10
- - 3 = - - 11 = 15 - - -	—	14
- - 4 = - - 16 = 20 - - -	—	18
- - 5 = - - 21 = 25 - - -	—	22
- - 6 = - - 26 = 30 - - -	1	2
- - 7 = - - 31 = 35 - - -	1	6
- - 8 = - - 36 = 40 - - -	1	10
- - 9 = - - 41 = 45 - - -	1	14
- - 10 = - - 46 = 50 - - -	1	18

B. Oder für alle Schichten zuſammen genommen durch die Bank,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schachtruthe	—	6

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 10 Fuß tief die Schachtruthe	—	8
- 1 ≈ 15 - - - -	—	10
- 1 ≈ 20 - - - -	—	12
- 1 ≈ 25 - - - -	—	14
- 1 ≈ 30 - - - -	—	16
- 1 ≈ 35 - - - -	—	18
- 1 ≈ 40 - - - -	—	20
- 1 ≈ 45 - - - -	—	22
- 1 ≈ 50 - - - -	1	—

3. In kieſigem Boden, welcher durchgehends mit Bicken erſt losgehackt werden muß, kann man für das Loshacken und Auswerfen oder Herauswinden billigmäßig Folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht beſonders,

	Rthl.	Gr.
Für die 1ſte Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	8
- - 2te - - 6 ≈ 10 - - -	—	12
- - 3 ≈ - - 11 ≈ 15 - - -	—	16
- - 4 ≈ - - 16 ≈ 20 - - -	—	20
- - 5 ≈ - - 21 ≈ 25 - - -	1	—
- - 6 ≈ - - 26 ≈ 30 - - -	1	4
- - 7 ≈ - - 31 ≈ 35 - - -	1	8
- - 8 ≈ - - 36 ≈ 40 - - -	1	12
- - 9 ≈ - - 41 ≈ 45 - - -	1	16
- - 10 ≈ - - 46 ≈ 50 - - -	1	20

B. Oder für alle Schichten durch die Bank zuſammen genommen,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schachtruthe	—	8
- 1 ≈ 10 - - - -	—	10
- 1 ≈ 15 - - - -	—	12
- 1 ≈ 20 - - - -	—	14
- 1 ≈ 25 - - - -	—	16
- 1 ≈ 30 - - - -	—	18
- 1 ≈ 35 - - - -	—	20
- 1 ≈ 40 - - - -	—	22
- 1 ≈ 45 - - - -	1	—
- 1 ≈ 50 - - - -	1	2

4. In felſigem Boden, welche theils mit Picken losgehacket, theils mit Brechſtangen losgebrochen werden muß, kann man für das Losbrechen und Auswerfen oder Herauswinden Folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht beſonders,

	Rthl.	Gr.
Für die 1ſte Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.	—	12
- - 2te - - 6 = 10 - - -	—	16
- - 3 = - - 11 = 15 - - -	—	20
- - 4 = - - 16 = 20 - - -	1	—
- - 5 = - - 21 = 25 - - -	1	4
- - 6 = - - 26 = 30 - - -	1	8
- - 7 = - - 31 = 35 - - -	1	12
- - 8 = - - 36 = 40 - - -	1	16
- - 9 = - - 41 = 45 - - -	1	20
- - 10 = - - 46 = 50 - - -	2	—

B. Oder für alle Schichten zuſammen genommen durch die Bank,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schachtruthe	—	12
- 1 = 10 - - - -	—	14
- 1 = 15 - - - -	—	16
- 1 = 20 - - - -	—	18
- 1 = 25 - - - -	—	20
- 1 = 30 - - - -	—	22
- 1 = 35 - - - -	1	—
- 1 = 40 - - - -	1	2
- 1 = 45 - - - -	1	4
- 1 = 50 - - - -	1	6

NB. Für obigen Lohn müſſen die Grundgräber Spaden, Picken und Hacken ſelbſt anſchaffen und unterhalten; die übrigen Geräthſchaften aber giebt der Bauherr.

Wenn der auszugrabende Platz aber breit iſt, und die ausgeſtochene Erde oder der losgehackte Grund und Boden nicht ausgeworfen oder herausgewunden werden kann, ſondern ausgekarret werden muß, dergleichen bey Ausgrabung der Keller und Teiche vorkömmt: ſo kann man außer obigem Lohn für das Auskarren noch Folgendes bezahlen:

Auf	25 Schritt weit, für die Schachtruthe	-	2 Gr.
-	50	- - - - - -	3 -
-	100	- - - - - -	4 -
-	150	- - - - - -	5 -
-	200	- - - - - -	6 -

Hrn. Landbaumeiſter Huth Unterr. zu Bauanſchlägen, 1. Th. Halberſt. 1777, ſ. S. 47, fgg.

Siehe auch im Art. Bau-Anſchlag, Th. III. S. 648, f.

Grund-Baum, ſiehe Grund-Balken.

Grund-Bein, in der Zergliederungskunſt, ein Bein in dem untern Theile der Hirnſchale, weil es der übrigen Hirnſchale gleichſam zum Grunde oder zur Stütze dient; Os baſilare oder ſphenoides, das keilförmige Bein, oder Keilbein, wegen einiger obgleich ſehr unvollkommenen Aehnlichkeit; das Gaumenbein, weil es der Breite nach ſich an den Gaumen hin erſtrecket.

Grund-Beſitzer, Grundbeſitzerin, eine Perſon, welche ein Grundſtück in Beſitz hat.

Grund-Birne. 1. In einigen Gegenden, beſonders im Reiche, ein Name der Kartoffeln, welche in Oberſachſen Erdäpfel genannt werden; Solanum tuberoſum *Linn.* Siehe Kartoffel.

2. In der Lauſitz und Meißen werden die knolligen eßbaren Wurzeln des Helianthus tuberoſus *Linn.* welche in Niederſachſen den Namen der Erdäpfel führen, Grundbirnen genannt; ſiehe Th. XI. S. 223, fgg.

Grund-Blei, in der Schifffahrt, ein an einem Stricke gebundenes bleiernes Gewicht, die Tiefe und Beſchaffenheit des Grundes in der See zu erforſchen; das Grundloth. Siehe Senk-Blei.

Grund-Bohrer der Mäurer, ſ. Th. VI. S. 167.

Grund-Bolzen der Bleigießer, ſ. Th. VI. S. 196.

Grund-Brief, in einigen beſonders oberdeutſchen Gegenden, eine Urkunde, welche ein Lehens- oder Zinsherr dem Lehens- oder Zinsmanne über das ihm übertragene

tragene Grundſtück giebt; der Lehensbrief, Erbzinsbrief, Zinsbrief.

Grund-bringen, heißt, in der Markſcheidekunſt, die unter der Erde befindlichen Gänge, Klüfte und andere Grubengebäude nach ihrem Fallen und Streichen durch gerade Linien angeben. Dieſe Arbeit vom Grundlegen darin unterſchieden, daß ein ſolcher Markſcheidergrundriß keinen in Linien eingeſchloſſenen Raum oder Fläche vorſtellt, ſondern nur eine fallende und ſteigende Linie, ſo ſich nach einer gewiſſen Gegend kehret, andeutet.

Grund-Bruch, der Durchbruch des Waſſers durch den Grund eines Dammes oder Deiches; Niederſ. Grundbrake. Siehe auch Abbruch, Th. I. S. 35, und Deichbruch, Th. IX. S. 74.

Grund-Brühe, in der Schifffahrt, dasjenige Waſſer, welches ſich unten in dem Schiffe zu ſammeln pflegt, und auch wohl die Grundſuppe genannt wird.

Grund-Buch. 1. Im Oberdeutſchen, beſonders in Oeſterreich, das Verzeichniß der einem Eigenthumsherrn gehörigen Grundſtücke und ihrer Gefälle. Zuweilen auch das Collegium der dazu gehörigen Perſonen. So hat gemeiner Stadt **Wien** Grundbuch einen Grundbuchshandler, einen Grundſchreiber und einen Amtſchreiber.

2. Ein obrigkeitliches Buch, worein die verpfändeten Grundſtücke eingetragen werden, das Grund- und Hypothekenbuch; ſiehe Hypotheken-Buch.

Grund-Dienſt, im Oberdeutſchen, diejenigen Dienſte, welche die Grundholden oder Unterthanen dem Grundherrn leiſten müſſen, und welche ſonſt auch Robathe, in Ober- und Niederſachſen aber Frohnen, Frohndienſte genannt werden. Siehe Th. IX. S. 254, fgg.

Grund-Eichel, Erdnuß, Lathyrus radice tuberoſa *Linn.*; ſiehe Th. XI. S. 293, fgg.

Grund-Eis, dasjenige Eis, welches auf dem Grunde der Ströme entſteht, nach und nach von demſelben in die Höhe kömmt, und auf dem Fluſſe forttreibt; da man dann ſagt, der Fluß gehe mit Grundeis. Siehe Th. X. S. 477.

Grund-Eiſen, bey den Formſchneidern, ein flacher Meißel mit einer gebogenen, flachen oder hohlen und breiten Spitze, den Grund auszuſtechen; ſiehe Th. XIV. S. 492.

Grund-Farbe, eine Farbe, welche den Grund anderer Farben enthält, aus welcher andere Farben bereitet werden; eine Hauptfarbe, im Gegenſatze der Nebenfarben. Siehe Th. XII. S. 179.

Grund-Feſte. 1. Der Grund eines Gebäudes, worauf deſſen Feſtigkeit beruhet, in der höhern Schreibart. In dem gemeinen Sprachgebrauche iſt es nicht mehr üblich, außer daß es noch bey den Waſſermühlen vorkömmt, wo die Mahlpfähle ihre Grundfeſten haben. Siehe Feſte.

2. Ein mit dem Habichtskraute verwandtes Pflanzengeſchlecht, wovon einige Arten in den wärmern Gegenden Europens am ſandigen Meerſtrande wachſen, und denſelben gleichſam binden oder feſt machen, Crepis *Linn.*; ſiehe unter Habichts-Kraut.

Grund-Fiſche, werden diejenigen Fiſche genannt, die ſich gemeiniglich in dem Grunde des Meeres und der Flüſſe aufhalten, theils des Fraßes, theils der Sicherheit wegen; wie davon die Gründlinge, Funduli, ihre Benennung haben.

Grund-Fläche, Gr. und Lat. Baſis, der unterſte Theil der Fläche eines Körpers, worauf derſelbe ſteht, liegt, oder geſetzt wird; zum Unterſchiede von der Oberfläche und den Seitenflächen. An denen Körpern, welche eine krumme, zum Theil aber auch eine ebene Fläche haben, nennt man den ebenen Theil die Grundfläche.

Grund-

Grund-Forelle, ſiehe Th. XIV. S. 450.

Grund-Form, bey den Kattundruckern, gewiſſe Formen, den Grund des Kattuns damit zu färben, da die Blumen weiß bleiben, in welche hernach kleinere Paßformen mit andern Farben gedruckt werden. Siehe Th. XIV. S. 505, f.

Grund-Gebirge, bey einigen eine Benennung eines urſprünglichen oder Ganggebirges, weil es gleichſam den Grund der Flötzgebirge ausmacht.

Grund-Gerechtigkeit, Fr. Juſtice foncière, die Gerichtbarkeit, welche dem Grunde und Boden anklebet, mit dem Eigenthume des Grundes und Bodens verbunden iſt; die niedere Gerichtbarkeit, im Gegenſatze der höhern oder peinlichen. Siehe das Folgende.

Grund-Gericht. 1. In einigen oberdeutſchen Gegenden, beſonders in Oeſterreich und am Oberrheine wird die Grundgerechtigkeit im Plural, ohne Singular, die Grundgerechtigkeit genannt, d. i. die niedere Gerichtbarkeit, in Ober- und Niederſachſen die Erbgerichte, weil ſie auf einem jeden freyen Erbgute haftet; im mittlern Lat. Juſtitia fouſſeria, fundicaria.

2. In andern Gegenden, ein Gericht, welches die Feld- und Ackerſtreitigkeiten unterſucht und entſcheidet; in einigen Gegenden auch das Eigengericht, vermuthlich weil es über das Eigenthum im Felde erkennet. Siehe Feld-Gericht.

Grund-Geſetz, Lex fundamentalis, ein Geſetz, welches den Grund, d. i. die Beſtimmung der Verfaſſung eines Staates enthält, woraus alle übrigen Geſetze herfließen. Reichsgrundgeſetze, Verträge zwiſchen dem Haupte und den Gliedern eines Reiches, worin deſſen Verfaſſung und Regierungsform beſtimmt wird.

Grund-Gräberlohn, ſiehe oben S. 274, fgg.

Grund-Graben, ſiehe oben S. 256, fgg.

Grund-Haar, Fr. Poil fin, bey den Hutmachern die feinen weichen Haare, welche die Thiere, als: Biber, Haſen, Kaninchen ꝛc. im Winter haben; zum Unterſchiede von den gröbern Sommerhaaren.

Bey den Gärbern werden die in der Haut verborgenen Wurzeln der Haare Grundhaare genannt.

Grund-Haken, ſiehe unter Haken.

Grund-Haſe, ſieh eunter Haſe.

Grund-Heil, eine Benennung: 1. der Anagallis oder des Gauchheiles, ſiehe Th. II. S. 11, fgg.; 2. der Veronica oder des Ehrenpreiſes, ſiehe Th. X. S. 191, fgg.; 3. des Oreoſelinum oder des Bergpeterleins oder Bergeppichs, ſiehe unter Peterſilie.

Sicilianiſches Grundheil, ſiehe Johannis-Kraut.

Grund-Herr, der Eigenthumsherr des Grundes und Bodens; Dominus directus, Dominus fundi ſervientis, Dominus territorii, im mittlern Lat. Fundalis, welcher auch die Grundherrſchaft, und ſofern er als eine Obrigkeit betrachtet wird, die Grundobrigkeit heißt; ſiehe dieſes Wort.

Bey den Bergwerken heißt der Grundherr derjenige, bey deſſen Gute jederzeit der Erbkux bleibt, und nicht davon verkauft werden darf. Jedoch iſt derſelbe ſchuldig, das Schürfen zu leiden, und den Bergbau möglichſt zu befördern, auch das Waſſer auf Künſte, Hütten und Pochwerke herzugeben, desgleichen mit Holze und andern Materialien um billigmäſſige Abfindung dazu behülflich zu ſeyn. Es iſt aber doch noch ein Unterſchied zwiſchen dem Grundherrn, der das Bergregale ſelbſt hat, und unter dem, auf deſſen Erbgute oder Feldern der Gang entblößt wird.

Grund-Herrlichkeit, ſiehe das Folgende.

Grund-Herrſchaft. 1. Als ein Abſtractum, und ohne Plural, die Herrſchaft, welche aus dem Eigenthumsrechte über einen Grund und Boden entſpringt,

ſpringt; die Grundherrlichkeit, im mittlern Lat. Fundalitas.

2. Als ein Concretum, eine Perſon, welche dieſe Herrſchaft beſitzt.

Grund-Heuer, ſiehe Grund-Zins.

Grund-Hieb, bey den Feilenhauern, die erſten und unterſten Hiebe oder Striche an einer Feile; zum Unterſchiede von den Kreuzhieben.

Grund-Hobel, ſiehe Hobel der Tiſchler.

Grund-Holde, (der) ein nur in einigen oberdeutſchen Gegenden, z. B. in Oeſterreich übliches Wort, einen Unterthan zu bezeichnen, der dem Grunde und Boden anklebet, glebæ adſcriptum, der ohne Willen des Grundherrn deſſen Gut nicht verlaſſen kann; eine Art der Leibeigenen. Zuweilen auch wohl in weiterer Bedeutung, ein Grundbeſitzer, der ein Grundſtück von dem Grundherrn in Beſitz hat. Siehe Hold.

Grund-Köder, ſiehe Th. XIII. S. 576.

Grund-Lade, im Bergbaue, beſchlagene Balken, welche den Grund der Thürſtöcke ausmachen.

Grund-Lage, die unterſte Lage, welche den obern gleichſam zum Grunde dient. Die Grundlege eines Walles, deſſen unterſte Lage. Imgleichen figürlich, die einfachen Theile, woraus ein Körper beſteht; der Grundſtoff. Die Grundlage eines Buches, deſſen vornehmſte Theile, worin die übrigen gegründet ſind. Ferner dasjenige, was bey einer Sache zum Grunde gelegt wird, wornach ſie ihre ganze Beſtimmung und Einrichtung erhält. Die Beſchaffenheit des Fluſſes muß der Schifffahrt auf demſelben zur Grundlage dienen. Wie auch der erſte Anfang eines Dinges, ſofern er den Grund von deſſen Fortſetzung in ſich enthält. Die Grundlage deines Glückes.

Grund-Lauwine, ſiehe Lauwine.

Grund-legen, in der Baukunſt, den zu einem jeden aufzuführenden Grund gehörigen und nöthigen Grund einrichten; ſiehe Grund-Bau.

Grund-Legung, bey den Feldmeſſern, ein Feld, Wieſe, Wald, Teich, Garten ꝛc. nach ſeinen Seiten und Winkeln, womit es beſchloſſen wird, ausmeſſen, und ſolches in einer ähnlichen oder kleinen Figur vorſtellen; ja ganze Landſchaften umziehen, und ſie nach einem verjüngtem Maße entwerfen. Siehe Abriß und Grundriß.

Es bedeutet auch dieſer Ausdruck, einen, einer auf dem Papiere gezeichneten Figur ähnlichen Raum, der mit eben dergleichen Winkeln und ähnlichen Linien eingeſchloſſen iſt, nachmachen. Siehe Abſtecken und Abmeſſen.

Grund-Linie, die unterſte Linie einer Figur, worauf ſie ruhet, oder zu ruhen ſcheint; Baſis.

In dem Bergbaue iſt es diejenige, welche zwiſchen der Seigerlinie und Donlege als eine Grundfeſte oder Baſis des Triangels ſteht.

Grund-los, keinen Grund, oder doch keinen bekannten Grund habend. Das Waſſer iſt hier grundlos, der Grund iſt mit keinem bekannten Werkzeuge zu erforſchen. Das grundloſe Meer. Ein grundloſer Weg, Fr. Chemin rompu, ein ſehr moraſtiger, ſumpfiger Weg, wo nicht leicht feſter Grund zu finden iſt. Inſonderheit braucht man dieſes Wort von den Fahr- und andern Wegen, welche, wenn der zur Winterszeit darauf gefallene Schnee, nebſt dem Eiſe, welches ſich darauf gelegt hat, bey einfallendem Thauwetter ſchmilzt, oder auch ſonſt bey lange anhaltendem Regenwetter ſo ſchlammig und moraſtig werden, daß auf denſelben faſt nicht fortzukommen iſt.

Grund-Mauer, eine Mauer, welche unter dem Horizont aufgeführet, und nach vollendetem Bau verdeckt und unſichtbar wird; zum Unterſchiede der über der

Erde auf ihr ruhenden Hauptmauern oder Hauptwände, deren Beſtand von der Stärke der Grundmauer herrührt. Siehe Grund-Bau.

Grund-Meißel der Formſchneider, ſiehe Th. XIV. S. 492.

Grund-Obrigkeit, die niedere Obrigkeit; ſ. Grund-Herr.

Grund-Pfahl, ein Pfahl, welcher in den Grund geſchlagen wird. In der Baukunſt ſind es Pfähle, welche in moraſtigem oder weichem Erdboden geſchlagen werden, den Grund eines Gebäudes darauf zu legen. Auch im Deichbaue hat man Grundpfähle, welche ein Schlengenwerk im Grunde befeſtigen. Siehe Pfahl und Roſt.

Grund-Rebe, im Weinbaue, Reben oder Sproſſen, welche die Thau- oder Waſſerwurzeln treiben, und auch Waſſerreben genannt werden. Siehe Wein-Stock.

In einigen oberdeutſchen Gegenden führt der Erdepheu, Glecoma hederacea *Linn.* dieſen Namen; ſiehe Gundermann.

Grund-Recht. 1. Dasjenige Recht, welches aus dem Eigenthume eines Grundes oder Bodens entſpringt; die Grundgerechtigkeit, Dominium directum. 2. Das Recht, auf eines andern Grund und Boden gegen einen gewiſſen Grundzins etwas zu bauen, zu pflanzen oder zu ſetzen, welches auch das Platzrecht genannt wird.

Grund-Rinne, ſiehe Düker.

Grund-Riß, ein Riß, welcher die Eintheilung eines Platzes im Grunde zeigt, oder welcher zeigt, was für einen Raum eine Sache nach ihren Theilen auf dem Erdboden einnimmt; Gr. und Lat. Ichnographia, Fr. Plan.

Grund-Ruhr, in einigen beſonders niederſächſiſchen Gegenden, die Strandung, weil ſie erfolgt, wenn ein

Schiff

Schiff den Grund berührt, Niederſ. Grundrörninge; ingleichen das Strandrecht, welches auch das Grundruhrrecht, Niederſ. Rörrecht genannt wird. In weiterer Bedeutung wurden ehedem auch in Niederſachſen ſolche Fälle zur Grundruhr gerechnet, wenn z. B. ein Wagen auf dem feſten Lande umfiel, oder einige Güter davon fielen u. ſ. f. weil ſie alsdann den Grund und Boden des Landesherrn berührten. Siehe Strand-Recht.

Grund-Säule, eine Säule, ſofern ſie den Grund eines Gebäudes ausmacht, oder ſofern ein Gebäude entweder ganz, oder doch einem großen Theile nach, auf ihr ruhet, doch nur zuweilen in figürlichem Verſtande. Gerechtigkeit und Frömmigkeit ſind die Grundſäulen der Wohlfahrt eines Staates.

Grund-Sauer, bey den Bäckern; ſiehe Sauerteig.

Grund-Schoß, Fundſchoß, in einigen Gegenden, z. B. in der Mark Brandenburg, derjenige Schoß, welcher in den Städten von den Grundſtücken oder liegenden Gründen gegeben wird, und bereits im 15ten Jahrhunderte eingeführt wurde; zum Unterſchiede von dem Vorſchoſſe, der von dem Vermögen entrichtet wird.

Das Wort Fundſchoß leitet man gemeiniglich von Pfund her, weil man damals die Geldſummen nach Schocken und Pfunden berechnete, und will es daher auch Pfundſchoß geſchrieben wiſſen. Allein da Fund und Fond im Oberdeutſchen nicht ſelten von einem Grundſtücke gebraucht wird, aus dem Lat. Fundus, dieſer Schoß auch ausdrücklich Grundſchoß genannt wird, ſo iſt es glaublicher, daß dieſe Benennung daher ſtammet.

Grund-Schreiber, ſiehe Grund-Buch.

Grund-Schwelle, ſiehe unter Schwelle.

Grund-Sitz des Sattels, ſiehe Sattel.

Grund-Stein. 1. Derjenige Stein, welcher den Grund eines andern Dinges ausmacht, worauf daſſelbe ruhet, und von ihm ſeine Feſtigkeit erhält. In die-

dieſem Verſtande wird das unterſte und größte Glied des Fußgeſimſes eines Säulenſtuhles, welches bey dem **Vitruv** Quadra, Fr. Patin, Socle, Zocle, Ital. Socco, und bey den Werkleuten die **Platte** heißt, von einigen der Grundſtein genannt.

2. Der erſte Stein, welcher in den Grund oder zum Grunde eines Gebäudes gelegt wird, welches bey großen öffentlichen Gebäuden gemeiniglich mit ziemlichem Gepränge und beſondern Feyerlichkeiten geſchieht. Der Landesher, oder ſtatt ſeiner eine vornehme Perſon erhebt ſich mit einem anſehnlichen Gefolge an den Ort; es wird eine Andacht darüber gehalten, und alsdann der Stein, welcher geſchicklich zugerichtet iſt, von der Hauptperſon an ſeine Stelle gerücket, eine Denkſchrift in Kupfer oder Blei ſamt einigen Denkmünzen dazu geleget, und etliche Kellen voll Kalk darauf geworfen. Von ſolchem Gebrauche hat C. **Ancillon** eine gelehrte Abhandlung geſchrieben.

3. Im Bergbaue wird eine grobe ſandige Steinart, welche mit vielem Quarze durchmengt iſt, Grundſtein genannt, vermuthlich, weil ſie andern Steinarten gleichſam zum Grunde dient.

Grund-Stoff, die kleinſten Subſtanzen, woraus ein Körper beſteht; der **Urſtoff**. Die Erde iſt eine von den Grundſtoffen, welche als ein weſentlicher Theil zu allen Körpern kommen. In weiterer Bedeutung zuweilen auch die erſten vornehmſten Theile eines Dinges, wenn alle übrige gegründet ſind.

Grund-Stück. 1. Bey einigen neuern Schriftſtellern, wie das vorige, die einfachen Theile zu bezeichnen, woraus die Körper beſtehen. Noch mehr aber 2. ein unbewegliches Gut, es ſey ein Haus, oder ein Acker, ein Teich, eine Wieſe, ein Garten u. ſ. f. Siehe Grund 4.

Grund-Suppe, im gem. Leben, der dicke ſchleimige Bodenſatz eines flüſſigen Körpers; Fr. Fondrilles, Lie.

Lie. In der Schifffahrt iſt es dasjenige trübe Waſſer, welches ſich unten in dem Schiffe ſammelt, und auch die Grundbrühe, L. Nautea, Sentina, Fr. Sentine heißt, und welches, wenn es nicht bey Zeiten heraus geſchafft wird, nicht allein einen übeln Geruch verurſachet, ſondern auch dem Schiffe ſelbſt Schaden zufügen kann.

Grund-Wage, ſiehe Waſſer-Wage.

Grund-Waſſer, ſiehe unter Waſſer.

Grund-Werk, heißt bey einer Waſſermühle derjenige Canal, durch welches das Waſſer auf die Mühle in das Gerinne gelaſſen wird.

Grund-Zahl, ſiehe Zahl.

Grund-Zapfen, der Zapfen nahe am Grunde eines Teiches, vermittelſt deſſen das Waſſer aus demſelben abgelaſſen wird.

Grund-Zehend, ſiehe unter Zehend.

Grund-Zins, ſiehe unter Zins.

Grundhöfer Sauerbrunnen, ein Stahl- oder martialiſcher Trink- und Badebrunnen, welcher in dem Fürſtenthume Meiningen, bey der wegen ihrer ſchönen und alten Salzwerke berühmten Stadt Salzungen, jenſeit der Werra, auf dem ſogenannten Grundhof entſpringt.

Hiſtoriſch-phyſicaliſche Nachricht von einem Stahl- oder martialiſchen Trink- und Badebrunnen des Fürſtenthums Meiningen bey der Stadt Salzungen, der Grundhöfer Sauerbrunn genannt, worin deſſen Ao. 1751 geſchehene Entdeckung, Einfaſſung, mineraliſcher Gehalt, die daher entſtehende Wirkungen, und der innerliche und äußerliche Gebrauch dieſes mineraliſchen Waſſers mit und ohne Milch in Trink- und Badecuren, benebſt der dazu gehörigen Diät, und was er bereits für Curen gethan hat, Gott zu Ehren und allen Kranken zum Beſten gründlich beſchrieben wird, von Joh. Carl Hoffmann, Eiſenach 1754, 8. 7 und ein halber Bogen.

J. F. Zückert ſyſtemat. Beſchreib. der Geſundbrunnen und Bäder Deutſchlands, Berl. und L. 1768, gr 4. S. 273, f.

Grunzen, (*) iſt zwar das Frequentativum von greinen, zugleich aber eine Nachahmung des dadurch verurſachten Schalles. Es wird im g. L. eigentlich von dem ähnlichen Laute der Schweine gebraucht, welcher im Griech. durch γρυνιζειν, im Lat. durch grunnire, im Franz. durch grogner und gronder ausgedrückt wird. Figürlich wird es im Oberdeutſchen auch für murren, brummen gebraucht.

Gruppe, (die) aus dem Franz. Groupe, und dieß aus dem Ital. Groppo, eine Zuſammenſetzung, Zuſammenſtellung oder Vereinigung mehrerer zuſammen gehörigen einzelen Gegenſtände in eine Maſſe, ſo daß die Gegenſtände, die man ſonſt einzeln als für ſich beſtehende Dinge geſehen oder bemerkt haben würde, durch dieſe Zuſammenſetzung als Theile eines gröſſern Ganzen erſcheinen, die das Auge nunmehr auf einmal zuſammen faßt. Daher gruppiren, als ein Activum, Fr. grouper, mehrere Figuren in eine Maſſe oder in einen Haufen zuſammen ordnen, um eine Handlung vorzuſtellen. Dieſer Künſtler weiß ſeine Figuren ſehr wohl zu gruppiren, Fr. cet Artiſte groupe bien ſes figures. Auch als ein Neutrum, in einer Gruppe beyſammen ſtehen. Dieſe Früchte gruppiren ſchön zuſammen, dieſe Früchte bilden mit einander eine artige Gruppe; ces fruits groupent bien enſemble.

Ehedem

(*) Sofern greinen, grannen, in einigen oberdeutſchen Gegenden noch jezt murren und heulen bedeutet, iſt grunzen ſchon bey dem Ottfried ſowohl murren, als auch weinen; runezeu aber bedeutet bey dem Notker murren, (ſiehe Raunen) im mittlern Lat. grouſſare. Grunni iſt bey dem Ottfried Elend, und Grun, die Klage, das Winſeln. Im Wendiſchen bedeutet hromim ich grunze, ſo wie man ehedem auch im Deutſchen grumen und grummeln im ähnlichen Verſtande brauchte. Sich grunſen, heißt im Mecklenb. ſich grämen. Siehe Greinen.

Ehedem drückte man dieſen Begriff im Deutſchen durch Klump aus; weil es aber zu niedrig ſchien, ſo führte man ſtatt deſſen dieſes ausländiſche Wort ein.

Das Niederſ. Gruppe, eine kleine Grube, Grüppe, ein ſchmaler Waſſergraben, und gruppen, ſolche Gräben machen, gehört nicht hieher, ſondern zu graben.

Das Wort Gruppe iſt bis jetzt nur in den zeichnenden Künſten aufgenommen, ob gleich die Sache ſelbſt, die es ausdrückt, allen Künſten gemein iſt. Nicht jede Vereinigung der Theile in ein Ganzes iſt eine Gruppe, (der menſchliche Körper iſt ein aus vielen vereinigten Theilen zuſammen geſetztes Ganzes, aber keine Gruppe,) ſondern die, da jeder Theil ſchon für ſich etwas Ganzes ſeyn könnte. Das Ganze iſt ein Syſtem, oder eine Maſſe von Theilen, deren keiner für ſich etwas Ganzes wäre; die Gruppe iſt ein großes Ganzes aus kleinen Ganzen zuſammen geſetzt. Ein ſolches Ganzes iſt z. B. eine Weintraube; jede Beere für ſich betrachtet, iſt etwas Ganzes, nämlich ein runder Körper; dieſe Beeren auf einem Tiſche zerſtreuet, machen nicht einen, ſondern viele Körper aus; aber in eine Traube vereinigt, werden ſie zu einer Gruppe, und dadurch zu einem Ganzen, welches ſeine Form hat, und nun auf einmal als ein einziges Syſtem gefaßt werden kann. Der Hiſtorienmaler, der zu Vorſtellung ſeiner Geſchichte mehrere Perſonen oder Figuren zu zeichnen hat, ſtellt ſie nicht einzeln oder zerſtreuet, eine hier, die andere dort, vor, ſondern vereinigt deren etliche hier, andere an einer andern Stelle; in eine Maſſe oder in einen Klumpen zuſammen; und wenn er die Sachen ſo geordnet hat, ſo ſagt man: er habe Gruppen gemacht, oder die Figuren gruppirt.

Gruppen von Bäumen in Luſtgärten, ſiehe Th. XVI, S. 235.

Gruppen von Statüen in Luſtgärten, ſiehe ebdaſ. S. 270, f.

Gruppe oder Groppe, nennen auch einige den Hintertheil des Rückens, und das Kreuz, über den Lenden eines Pferdes oder andern Thieres, nach dem Franz. Croupe. Siehe Kreuz.

Grus, ſiehe Kranich.

Grus, (der) in einigen Gegenden, beſonders Niederſachſens, für Graus, d. i. Schutt, grob zermalmete und mit Lehm oder Kalk vermiſchte Steine u. ſ. f. Im Poln. Gruz. Auch der Gries oder grobkörnige Sand, wird ſo wie das Grieſig, oder was in den Bienenſtöcken auf den Boden fällt, in einigen Gegenden Grus genannt.

Gruſe, (die) in einigen Gegenden, beſonders Niederdeutſchlandes, grünes Gras, Raſen, die grüne Saat, die Grüne. Die Haſen in der Gruſe ſchießen, in der grünen Saat. Daher gruſicht, dem Graſe an Geſchmacke ähnlich. Der braune Kohl ſchmeckt gruſicht, wenn die grüne Brühe nicht abgegoſſen worden. Es ſtammt von Gras her; ſiehe Gras Anm.

Gruſem, harter körniger Honig; ſ. Th. IV; S. 730.

Gruſicht, ſiehe Gruſe.

Gruß, (der) (mit einem langen u) die Anwünſchung alles Guten an eine Perſon, bey der Begegnung, bey der Ankunft, oder auch bey der Entfernung, und die Worte, womit ſolches geſchieht. Der Gruß des Engels Gabriel an die Jungfrau Maria, oder der engliſche Gruß, Luc. 1. Jemanden einen Gruß an einen andern mitgeben, ihm auftragen, den andern in ſeinem Namen zu grüßen. Einem ſeinen Gruß vermelden laſſen, ihm ſeinen Gruß entbieten oder ſenden, Einen Gruß von Jemanden ablegen, bringen. Einen Gruß bekommen. Siehe auch Grüßen.

Bey den Handwerkern iſt Gebung und Bringung des Grußes, wozu jedes Handwerk ſeine eigene Formeln hat, ein ſehr wichtiges Stück, indem keiner von

einem Orte weggehen und bey einer Innung fortkommen konnte, ohne den Gruß von dem Meiſter und den Geſellen des Handwerkes empfangen zu haben. Siehe Handwerks-Gruß.

Gruß-Zeit, bey den Jägern, diejenige Zeit, da das Wild geſchonet wird, welches ſowohl in der Setzzeit und Vogelbrut, als auch zur Brunftzeit geſchieht; die Hägezeit, geſchloſſene Zeit.

Die Bedeutung des Wortes Gruß in dieſer Zuſammenſetzung iſt dunkel.

Grutiae ius, die Floßgerechtigkeit, das Floßrecht; ſiehe Th. XIV, S. 302.

Grygallus Geſn. ſiehe Griegel-Hahn.

Grylle, ſiehe Grille.

Gryllotalpa, ſiehe Reit-Wurm.

Gryphus, *Gryps*; ſiehe Greif.

Guajacum, ſiehe Franzoſen-Holz.

Guajava, ſiehe Guayava.

Guainier, Siliquaſter Cercis *Linn.* ſiehe Judas-Baum.

Guanabanus, Flaſchenbaum; ſiehe Th. II, S. 196.

Guanin, ein gewiſſes Metall; welches aus Gold, Silber und Kupfer beſteht. Unter 32 Theilen deſſelben, halten 18 Gold, 6 Silber, und 8 Kupfer. Vor Zeiten waren Bergwerke von dieſem Metalle in der Inſel St. Domingo; ſeitdem aber die natürlichen Einwohner dieſer Inſel von den Spaniern ausgerottet worden, iſt die Kenntniß deſſelben gänzlich verloren gegangen.

Guardein, ſiehe Wardein.

Guardian, aus dem mittlern Lat. Guardianus, in den Franziſcanerklöſtern, der Vorgeſetzte eines Kloſters, der bey andern Orden Abt, Superior, Prior u. ſ. f. genannt wird.

Guayava, Guajava, Guava, Gojava, Cujavabaum, Fr. Goyavier, Guayavier, Pſidium *Linn.* ein Pflanzengeſchlecht mit vielen dem Blumenkelche in einem Rin-

ge

ge einverleibten Staubfäden und einem Staubwege, deren Blumenkelch auf dem Fruchtknoten ſitzt, und in 5 Abſchnitte zerſpalten iſt, deren Blumenkrone aus 5 Blättchen beſteht, und deren Beere nur eine Zelle, und in dieſer viele Samen hat. Linné führt nur zwo Arten an.

1. Cujavabaum mit birnförmiger Frucht, Cujavabirnbaum; weiße ſüße Cujave, Cujavus domeſtica *Rumph.* Guayava alba dulcis *Commel.* & *Merian.* Guajava foliorum angulis quadrangulis, fructu oblongo *Trew* & *Ehret.* Guajavos fructu pallido dulci *Burm.* Pſidium pyriferum, foliis lineatis obtuſiuſculis, pedunculis unifloris *Linn.* Fr. Goyavier domeſtique. Poirier des Indes, iſt in beyden Indien zu Hauſe. Der Stamm iſt viereckig, und wird in ſeinem Vaterlande ſo dick als ein Mannsſchenkel, und 20, auch mehrere, in Europa aber ſelten über 7 Fuß hoch. Die Blätter haben viereckige Winkel. Aus dem Hauptſtamme ragen verſchiedene große Aehren hervor, welche am Gipfel mit Träubchen gelber herabhängender Blüthen bedeckt ſind. Die Frucht, welche von den Holländern Granatbirn genannt wird, hat die Geſtalt und Größe einer mittelmäßigen Birn, nur iſt ſie auf ihrer Oberfläche höckerig; und nach dem Stiele zu etwas dicker, als unſere Birnen. Anfangs iſt ſie grasgrün und rund, wenn ſie aber vollkommen reif iſt, gelbgrün oder citronengelb, und länglich. Inwendig iſt ſie mit einem weißlichen oder hellgelben ſüßen Fleiſche angefüllt, welches wie Erdbeeren ſchmeckt, und wie Heu riecht, welchen Geruch diejenigen lange im Munde behalten, die ſie genießen. In dieſem Fleiſche liegen viele eckige Kerne. Sie iſt ſehr angenehm zu eſſen, und wird daher roh und gekocht genoſſen; nur muß man nicht zu viel davon auf einmal eſſen, weil ſie wegen ihrer zuſammen ziehenden Kraft gern Verſtopfung, und wenn ihre Samen mit ihren ſcharfen und ungleichen Ecken zugleich verſchlungen werden, in

den Gedärmen, und beſonders in dem Maſtdarme, große Schmerzen und zuweilen gar einen Blutfluß erreget.

2. Cujavabaum mit apfelförmiger Frucht; Cujavaapfelbaum; weiße ſaure Cujave, Cujava Utan *Rumph.* Cujavus agreſtis *Rumph.* & *Merian.* Guajaya alba acida fructu rotundiore *Pluk.* Guajava pomifera indica, pomis rotundis *Bauh.* Psidium pomiferum, foliis lineatis acuminatis, pedunculis triſloris *Linn.* Fr. Goyavier ſauvage, Guayave des Américains, Holl. Boſch-Guajaveboom, wohnt gleichfalls in beyden Indien. Die Frucht iſt rund, weiß und ſauber, und wird nur von dem gemeinen Volke geſpeiſet.

Man findet die Cujavabäume zuweilen in unſern Gärten. Sie werden aus dem Samen auf dem Miſtbeete erzogen, und, wenn ſie aufgegangen ſind, in kleine, mit leichter, doch fetter Erde angefüllte Töpfe verpflanzet, und dieſe wieder in das Miſtbeet eingegraben; doch muß man ihnen die freye Luft nicht ganz benehmen, ſonſt überwachſen ſie ſich und gehen leicht ein. Gegen den Herbſt ſetzt man die Töpfe in das Glashaus, und räumt ihnen einen mäßig warmen Platz ein. Sie wollen im Winter öfters, aber wenig auf einmal, begoſſen ſeyn. Auch im Sommer bleiben ſie im Glashauſe ſtehen, doch ſo, daß ſie durch die Fenſter einige Luft genießen. Hält man die Stämmchen zu kühl, werden ſie weder Blumen noch Früchte tragen; wenn man ſie aber gehörig wartet, werden ſie leicht im dritten Jahre blühen.

Gubener Bier, ſiehe Th. V, S. 24.

Gubſt, (die) bey einigen das Weibchen, oder die Geiß des Steinbockes, welche andere die Jeſche nennen. Siehe Steinbock.

Guck-Fenſter, ſiehe Gucker.

Guck-Rübe, eine Art langer Rüben, welche in den Brachfeldern Englands und der Niederlande wächſet; Rapa ſativa oblonga *Linn.* Siehe Rübe.

Gucken, (*) wird im g. L. und in der vertraulichen Sprechart für ſehen gebraucht, ſofern ſolches die Augen auf etwas richten, es gewahr zu werden ſuchen, bedeutet. Nach etwas gucken. In das Buch gucken. So auch in den Zuſammenſetzungen angucken, aufgucken, begucken, ſich umgucken u. ſ. f.

Gucker. 1. Eine Perſon, welche gucket, d. i. nach etwas ſieht; doch nur in der Zuſammenſetzung Sterngucker.

2. Ein Werkzeug, wodurch man guckt. So wird ein Augenglas, ein kleines Perſpectiv, im g. L. ein Gucker, ein Taſchenguckerchen, ein Operngucker genannt. Auch ein, entweder in einem größern Fenſter, oder an einer Thüre angebrachtes kleines Fenſter, um vermittelſt deſſelben zu beobachten, was außer dem Hauſe oder einem Gemache vorgeht, ein Guckfenſter, ein Schößchen, heißt im g. L. ein Gucker, ein Guckerlein, im Oberd. ein Gutzerlein, von gutzen, gucken; Fr. Guichet.

Guckguck, (**) ein Waldvogel von der Größe einer Turteltaube, nur von einem längern und geſchlankern Leibe, der auf dem ſchwärzlichen Schwanze weiße Flecken hat, und den Namen von ſeinem bekannten Geſchreye

(*) Im Oberdeutſchen auch guggen, gauken, gugen, bey einigen Hochdeutſchen kucken, im Niederſ. kiken, im Dän. kige, im Schwed. kika, koka, im Schottländ. keyke, kyke, im Irländ. kighim, im Ißländ. giägaſt.

(**) Im Oberd. Guggauch, Gugger, Gauch, im Niederſ. und bey den hochdeutſchen Niederſachſen Kukuk, im Dän. Kukkuk, Giog, Kikmand, im Schwed. Gök, im Ißländ. Gaukr, im Norweg. Gög, im Angelſ. Gaec, Geac, im Engl. Gawk, Cochow, im Franz. Goucou, im Böhm. Kukaczka, im Poln. Kukulka, im Lat. Cuculus, im Griech. κοκκυξ, alle als eine Nachahmung ſeines eigenthümlichen Geſchreyes.

ſchreye führt. Der Guckguck ruft ſeinen eigenen Namen aus, ſagt man von Jemanden, der an andern Fehler tadelt, die er doch ſelbſt an ſich hat. Bey dem großen Haufen iſt der Guckguck oft eine feine und verſteckte Benennung des Teufels. Daß dich der Guckguck!

Es giebt verſchiedene Arten dieſes Vogels, von denen ich aber nur den gemeinen europäiſchen Guckguck, Cuculus vulgaris *Klein.* Cuculus canorus *Linn.* beſchreiben werde. Das Männchen iſt am Kopfe, Kehle und Hals, bis auf das Bruſtbein, aſchgrau; am Rücken bis auf den Schwanz ebenfalls aſchblau, nur etwas dunkler. Die vorderſten ſechs langen Schwingfedern haben am Bauche der Fahne ſchneeweiße Querſtreifen; die übrigen Schwingen ſind alle einfärbig und ſchwärzlich. Im Schwanze ſind die äußerſten Federn kürzer, als die mittlern; er iſt ſchwärzlich, und deſſen Federn ſind längs dem Kiele und am Inwendigen der Fahne mit ſchneeweißen Tüpfeln verſehen. Die Federn an der Bruſt ſind weißlich, mit ſchwarzen Querſtrichen einigemal durchzogen; die Federn unter dem Schwanze durchaus dunkelweiß. Der Schnabel iſt vorn ſchwärzlich, nach dem Kopfe zu aber bläulich und gelb. Die Augen ſind groß, mit gelben Zirkeln um den Stern; die Klauen an den Füßen nicht krumm und ſcharf, ſondern wie bey den Tauben. Die Luftröhre iſt an der Stelle, wo ſie ſich an der Lunge ſpaltet, weiter und mehr ausgehöhlt, als bey andern Vögeln. Vielleicht dient dieß dem Vogel zu ſeiner ſtarken Stimme. Das Weibchen des Guckgucks iſt auf dem Rücken, Kopf, Hals und Flügeln ſchwarzbraun. Alle Federn, ſowohl lange als kurze, ſind verſchiedenemale mit röthlichen Streifen in die Quere durchzogen; und weil die Enden oder Spitzen der Federn auch mit dieſer Farbe eingefaßt ſind; ſo ſcheint der Vogel mehr roth, als dunkel- oder ſchwarzbraun, zu ſeyn. Gegen den Bürzel

zel iſt er durchaus hellbraun, oder röthlich. Der Schwanz hat, wie bey dem Männchen, nur zehn Federn, iſt am Grunde dunkelbraun, die Querſtreifen und Flecken aber hellbraun und röthlich; am Kiele herunter und weiße Flecken. Bruſt und Bauch, wie beym Männchen; aber die Gabel= oder Tragfedern unter dem Schwanze ſind mit Schwarz bezeichnet, die beym Männchen weiß ausfallen. Der Augenſtern hat einen gelben Zirkel; die Füße wachsgelb; der Schnabel wie beym Männchen. Dieſe Verſchiedenheit bey dem Männchen und Weibchen kann vielleicht Urſache ſeyn, daß einige eine Art rother europäiſcher Guckgucke angeben.

Man hat von dem Guckguck die irrige Meinung, daß er ſich nach Johannis in einen Raubvogel verwandle, und den Sperbern nahe komme, wozu die Veränderung ſeiner Farben Anlaß gegeben hat. Es iſt aber ſchwerlich zu glauben, daß derſelbe, da er in ſeiner Jugend mit Erdwürmern gefüttert wird, ſeine Natur verändere, Fleiſch zu freſſen, und hernach ein Raubvogel zu werden, beſonders wenn man ſeine Füße, Schnabel, Farbe und Lebensart betrachtet. Er verändert niemals ſeinen geraden taubenartigen Schnabel in einen krummen Raubvogelſchnabel, ſo wenig als ſeine Füße, die dem Wachsthume nach ebenfalls den Turteltaubenfüßen mehr ähnlich ſind, als Raubvögelklauen. Wenn er aus dem Neſte flieget, welches gemeiniglich im Julius geſchieht, ſieht er ganz ſchwärzlich und nur wenig geſperbert aus. In dieſer Zeit, bis in den September, da er fortzieht, und ſich vorher mauſet, nimmt er völlig die roth= und ſchwarzſtreifige Farbe des Rittelgeyers an ſich, in welcher Geſtalt er fortzieht, und in dem folgenden Frühlinge bey ſeiner Ankunft die ordentliche Guckgucksfarbe mitbringt, nämlich lichtgrau in grau ſchattirt und geſperbert. Er raubt auch niemals etwas, außer daß er andern kleinen Vö=

geln, der Zippe, der Bachſtelze, der Graſemücke ꝛc. die Eyer ausſäuft.

Daß der Guckguck unbillig unter die Raubvögel gerechnet werde, ſ. das 77. St. der Hannov. nützl Samml. v. J. 1757, Col. 1211, fgg.

Gedanken über den Kuckuck, die ich neulich im Traume hatte, (inſofern dieſer Vogel ein Engel im Frühling, und ein Barbar im Herbſt iſt,) ſt. im 43. St. der Hannov. Beytr. z. N. u. vergn. a. d. J. 1760.

Nach ſeinem Magen zu urtheilen, kömmt er den fleiſchfreſſenden Vögeln näher, als denen, die ſich von Körnern nähren. Denn ſein Magen beſteht aus einer Haut, oder er iſt vielmehr ein häutiger Sack, der feine fleiſchichte ſtarke Wurzeln hat, wie man ihn an den Raubvögeln gewöhnlichermaßen findet. Seinem Aufenthalte nach, iſt er ein Zugvogel. Denn nach der Sommerszeit begiebt er ſich wieder hinweg, zieht nach wärmern Ländern, und kömmt im Frühjahre im April oder May wieder (daher er im Niederſächſiſchen auch Mayvogel genannt wird,) leget alsdann in die Neſter der kleinern Vögel, vornämlich der Grasmücken ꝛc. in jedes nur ein einziges ziemlich kleines Ey, welches die fremde Mutter ausbrütet, füttert und aufzieht. Die Eyer ſind ungefähr ſo groß, wie des Kernbeißers ſeine; am Grunde ganz grau, oder hell aſchfarbig, durchaus mit bläulichen Puncten und Strichelchen, auch andern Flecken, am meiſten nach dem ſtumpfen Ende zu beſprengt.

Nach des Heriſſant Meinung, iſt dem Guckguck wegen der Lage ſeiner Eingeweide, nach dem Hrn. von Haller aber wegen der Gefräßigkeit, die von dem großen Magen abhängt, das Brüten unmöglich. Bey allen andern Vögeln ſitzt ihr harter Magen oben nach dem Rücken zu, und die weichern Eingeweide liegen unten. Der Bau ihres Unterleibes iſt daher ſehr bequem, ihre Eyer ſanft zu bedecken, zu erwärmen und auszubrüten. Nur dem Guckguck fehlt dieſe innere Einrichtung. Sein harter Magen liegt unten, und daher iſt er ungeſchickt zur Ausbrütung ſeiner Eyer, die er damit vielleicht erdrücken würde. Daher legte ihm der Schöpfer den Trieb bey, ſeine Eyer

Eyer in das Neſt eines andern Vogels, ſonderlich einer kleinen Grasmücke, zu legen, um ſie von derſelben ausbrüten zu laſſen. Dieſe Vögel vermehren ſich ohnedieß hinlänglich, wenn gleich eine Brut derſelben verloren geht; und da er ein kleinerer Vogel, als derjenige iſt, der ſich in den Genuß ſeiner Rechte eindrängt: ſo ſtehen die jungen Guckgucke, die der Grasmücke bald zu groß werden, um ſo weniger in Gefahr, von ihr gemißhandelt, vielmehr, wo nicht aus Liebe, doch vielleicht aus Furcht oder Vorſicht, weiter erzogen zu werden.

Diſſertation anatomique ſur les organes de la digeſtion de l'oiſeau appelé Coucou, par Mr. HÉRISSANT, ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1752, à Par. 1756, 4. S. 417—423, u. 3 K. T.

Von Aushecknng des Kuckucks, ſt. im 99. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1776, Col. 1575, f.

Beyläufige Gedanken über vorſtehende Abhandlung, ſt. im 8. St. derſ. v. J. 1757, Col. 121, fgg

Bar. Carl Wilh. Cederhielm Anmerkung vom Kuckuckseye, ſt. im 3. B. der überſ. Abhandl. der kön. ſchwed. Akad. d. Wiſſ. a. d. J. 1741, S. 79—81.

Warum das Weibchen des Kukuks ihre Jungen durch andere Vögel ausbrüten und auffuttern läßt, aus Univ. Magaz. 1766, July, S. 16 überſ. ſt. im 1. St. des 2. B. des neuen Brem. Magaz. 1767, 8. S. 102—105; und im 20. St. des 6. Th. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. und Mannh. 1767, 8. S. 305—307.

Warum der Kukuk die Ausbrütung ſeiner Eyer und die Futterung ſeiner Jungen, andern und zwar kleinern Vögeln überlaſſe, ohne ſich ſelbſt ein Neſt zu bauen und für ſeine Jungen Sorge zu tragen? ſt. im 52. St. des Alt. gel. Merc. a. a. J. 1767, S. 409, f.; im 4. St. des IV B. des Berl. Magaz. S. 397—399; und im 27. St. der Hamb. gemeinnütz. Nachr. ꝛc. v. J. 1768, S. 115, f.

Bey dieſer Gelegenheit haben viele Alte und Neuere vorgegeben, der junge Guckguck freſſe, wenn er etwas heran gewachſen iſt, ſeine Pflegemutter, den kleinen Vogel nämlich, der ihn ausgebrütet, und bis dahin aufgezogen hat. Er ſoll alſo ein Bild undankbarer Kinder gegen ihre Aeltern ſeyn, und die Undankbarkeit des Guckgucks iſt zum allgemeinen Sprichwort geworden. Allein, dieſe Thathandlung, welche nicht die mindeſte zuverläſſige Beobachtung für ſich hat, iſt unſtreitig eine Erdichtung. Denn an ſich iſt der Guckguck nicht zum Raube anderer kleinen Vögel geneigt, am wenigſten,

ſten, daß er es thun ſollte, wenn er noch klein und ohne erforderliche Stärke iſt.

Des Hrn. Klein Beobachtung ſcheint die ganze Sache aufzuklären. Es erzählt nämlich derſelbe in der Vorbereitung zur Vögelhiſt. S. 56, daß er in ſeiner Jugend in dem Garten ſeines Vaters das Ey eines Guckgucks in dem Neſte einer anmuthig ſingenden Grasmücke angetroffen. Als der junge Guckguck ausgebrütet und etwas beſiedert war, ſetzte er ihn, ſamt dem Neſte, in einen mäßigen hölzernen Käfich, und ließ dieſen an demſelben Orte im Garten ſtehen. An einem Morgen bald darnach fand er die Grasmücke zwiſchen den Sproſſen ſtecken, und der Guckguck hatte ihren Kopf und Hals im Rachen, und ſchluckte beſtändig daran, konnte aber den Vogel nicht durch die Sproſſen in den Käfich ziehen, weil der Körper nicht durchgieng. Er urtheilt hierüber ganz recht. Wenn der Guckguck von den kleinen Vögeln gefüttert wird, die ihm den Schnabel und Kopf in ſein weites Maul ſtecken, ſo geſchieht es bisweilen, daß er, aus Freßbegierde, den kleinen Kopf der Pflegemutter mit ergreift, und ihn, wie das andere Futter, hinterſchlingen will. Wenn die kleinen Vögel frey, und nicht eingeklemmt ſind, wie hier die Grasmücke, und den Kopf nicht etwann zu tief in des jungen Guckgucks Rachen gebracht haben, ſo wird ein ſolches Verſchlingen ſchwerlich ſtatt haben. Denn ſie helfen ſich ſicherlich heraus, und der Guckguck, der in ſeinem Halſe und Schnabel nichts Bewaffnetes hat, muß nachgeben. Indeſſen mögen gar wohl Fälle vorkommen, da auf dieſe Weiſe ein kleiner Vogel vom Guckguck umgebracht wird.

Die Landleute pflegen auf das Geſchrey des Guckgucks, einige aus Aberglauben, andere aus verſchiedenen Wahrnehmungen, welche natürliche Folgen haben, Achtung zu geben. Gemeiniglich iſt er der Bauern Kalender, weil ſich, wenn er in den Gärten gehört wird, insgemein das Wetter ändert.

Wenn der Guckguck ſpät nach Johannis, wider die Gewohnheit, ruft, ſo wollen alte Landleute daraus theure Zeit muthmaßen. Wenn dieſes trifft, ſo kann ein natürlicher Zuſammenhang dieſer ſeyn: der Guckguck ſchreyet bey warmem und trocknem Wetter, welches ſpät nach Johannis ausfällt. Auf einen trocknen und heißen Sommer folgt oft ein kalter Herbſt und

und frühe Kälte im Winter, viel Näſſe, und eine dieſen Erfolgen ähnliche Witterung, die den künftigen Saaten wohl nachtheilig ſeyn kann. Darneben iſt ein trockner heißer Sommer manchen Früchten in Gärten und auf Wieſen nachtheilig. Endlich iſt auch die Trockenheit und warme Witterung des Sommers eine Veranlaſſung zu den Mäuſeherbergen in der Erde. Und ſo können manche Umſtände bey dem ſpäten Guckgucksrufen zuſammen kommen, die einer künftigen guten Aernde gleich beym Einſäen und Aufgehen hinderlich ſind.

36. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, S. 288.

Der Guckguck hat ſeinen Aufenthalt gemeiniglich in dicken Wäldern, hohlen Weidenköpfen oder andern abgehauenen Bäumen, oder in Felſen, oder an Geſtaden der Flüſſe, und in den Löchern der Erde. Seine Nahrung beſteht in Raupen und Würmern.

Man pflegt zwar hier zu Lande dieſe Vögel nicht zu eſſen, und hält ſie, wie die h. Schrift ſie auch dafür erklärt, für unrein; doch meinen etliche Schriftſteller, daß das Fleiſch der jungen Guckgucke, die erſt aus ihrem Neſte geflogen, und außer demſelben noch keine Speiſe genoſſen, aller andern Vögel Fleiſch an gutem Geſchmacke übertreffe. Weil daher einige von dem Guckguck eine Delicateſſe zu ſpeiſen machen, ſo iſt man darauf bedacht geweſen, wie man denſelben am bequemſten fangen könne. Weil ſie nun im Frühlinge, wenn ſie ankommen, am beſten und fett, dabey aber ſcheu ſind, und ihnen ſchwer beyzukommen iſt, und, wie man ſie auf dem Heerde oder auf eine andere Weiſe fangen könne, bisher noch nicht bekannt iſt: ſo hat man eine Art von Pfeifen aus Horn oder Holz erdacht, mit welchen man ihren Ruf angeben kann, und wodurch ſie ſich leicht hintergehen laſſen, und welche eben deswegen gleichfalls Guckguck oder Guckgucks-pfeife genannt wird. Man pflegt ſie auf folgende Art zu verfertigen. Es wird von Horn ein Ende genommen, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und inwendig die Weite, daß ſie quer über $1\frac{1}{4}$ Zoll habe, wird rund abgedrehet, und

an beyden Enden ein Boden darein gemacht. Oben an dem einen Ende wird ein längliches Loch, wie an einer Flöte, gemacht, am andern Boden aber ein rundes Loch, doch ſo groß, daß es vom Auf- und Zuhalten des Loches den Ton des Guckgucks bekomme. Damit ſtellet man ſich in der Gegend, wo der Guckguck ruft, hin, und antwortet ihm mit dieſer Pfeife. Er kömmt hierauf gar bald geflogen, da man denn zum Schießen fertig ſeyn muß, weil er nicht lange wartet. Auf dieſe Art kann man ihrer viele ſchießen.

Man kann vermittelſt dieſer Pfeiſe nicht nur den Ton und Ruf des Guckgucks angeben, wenn man ordentlich darein bläſet, ſondern es laſſen ſich auch die vornehmſten Arten des Wildgeſchreyes darauf nachmachen, wenn man es geſchickt zu wenden und zu regieren weiß. Siehe auch den Art. Wildruf-Dreher.

Ehedem gebrauchte man auch den Guckguck in der Medicin. Man verbrannte denſelben zu Aſche, und gab davon, wider den Stein, Magenſchmerzen ꝛc. dem Patienten zu $1\frac{1}{2}$ Quent auf einmal ein. Eben dieſe Aſche diente auch wider die Epilepſie, in Fiebern und andern Krankheiten. Der Guckguckskoth ward geſotten, und von denen, die von einem wütenden Hunde gebiſſen waren, als ein beſonderes Mittel getrunken.

Phyſikaliſche Betrachtungen über den Cuckuck, ſt. im 12. St des 2. Jahrg. der bunzlauiſchen Monathſchr. z. N. und Vergn. v. Mon. Dec. 1775, S. 357—362.
Hrn. C. R. Bock preußiſche Ornithologie, im 9. St. des Naturforſchers, Halle 1776, gr. 8. S. 48—53.
Der Kukuk, oder des Hrn. A. J. Lottingers auf eigene Erfahrung gegründete Nachrichten über die Naturgeſchichte dieſes wunderbaren Vogels. Aus dem Franzöſ überſetzt, (von Hrn. Prof. Schneider) Straßb. 1776, 8. 5 und einen halb Bog.

In den innern Theilen von Afrika findet man eine beſondere Gattung von Guckguck, dem die holländiſchen Coloniſten den Namen eines Honigweiſers gegeben haben, weil er den Reiſenden zeigt, wo wilder Honig

nig verſteckt liegt. Ich werde davon im Art. Honig=Weiſer handeln.

Guckgucks=Blume, eine Benennung, 1. der Cardamine pratenſis *Linn.* oder Gauchblume; ſiehe Th. XVI, S. 486.

2. Der Orcis, ſiehe Knaben=Kraut.

3. Des Siſymbrium Naſturtium aquaticum *Linn.* oder Waſſerrettigs; ſiehe unter Rettig.

4. Einer Art Lichtröschen, mit viermal eingeſchnittenen Kronblättern und einer rundlichen Frucht; Guckgucksnägelein, Gauchnelke, Pechblume, Pechnägelein, Fleiſchblume, Lychnis plumaria ſylveſtris ſimplex *Raj.* Lychnis pratenſis, flore laciniato ſimplici *Moriſ.* Lychnis Flos Cuculi, petalis quadrifidis, fructu ſubrotundo *Linn.* Fr. Marguerite d'Eſpagne. Man findet ſie in ganz Europa auf etwas feuchten und ſchattigen Wieſen wild. Den Namen Guckgucksblume hat ſie vermuthlich, weil ſie im May blühet, wenn ſich der Guckguck wieder hören läßt. Die zaſerige, dauernde Wurzel treibt gemeiniglich einfache, ungefähr anderthalb Fuß hohe, geſtreifte, eckige Stängel, welche mit platt aufſitzenden, einander gegen über geſtellten, ſchmalen, lanzettförmigen, an der Spitze röthlichen und am Rande umgeſchlagenen Blättern umgeben, und an den Spitzen mit einigen geſtielten, röthlichen oder auch weißen, einfachen oder gefüllten Blumen beſetzt ſind. An dem Blätterwinkel zeigt ſich öfters ein weißer Schaum, welcher von einem grünen Erdflohe dahin geleget wird; daher auch die Pflanze den Namen Guckgucksſpeichel erhalten hat. Die rothe gefüllte Spielart unterhält man in den Gärten, und vermehrt die Stöcke im Frühlinge oder Herbſte durch die Wurzeln. Sie blüht in einem guten, lockern und feuchten Boden häufig; ein trocknes und hitziges Erdreich verträgt ſie nicht. Einige behaupten, daß dieſe Wieſenpflanze zum Futter tau=

tauge; andere aber wollen beobachtet haben, daß das Vieh dieſelbe nicht gern freſſe.

Da an dem Stängel dieſer Pflanze unter jedem Knoten der Blätter, hauptſächlich aber an den oberſten, ein öhlicht-harziges Weſen befindlich iſt, an welchem alle kleinere Inſecten, wenn ſie von ungefähr daran kriechen oder fliegen, daſelbſt hängen bleiben und ſterben: ſo halte ich dafür, daß dieſes Gewächs dem Viehe nicht nur nicht geſund, ſondern auch ſchädlich ſey, zumal, wo es ſehr häufig wächſet. Das Vieh bekömmt vielen ſolchen zähen Kleiſter mit in den Magen und in die Gedärme, welcher vermöge ſeiner kleberigen Eigenſchaften ſich an der innern Seite der Gedärme anhängen, und dem Viehe nachtheilig werden kann. Es muß auch das Vieh alles dasjenige mit freſſen, was ſich an dieſem vegetabiliſchen Leim angehänget hat; und wer kann verſichern, daß nicht etwas ſchädliches hiemit in den Magen der Thiere ſollte können gebracht werden? Es ſcheint aber auch, als wenn das Vieh von ſelbſt ſchon einen Ekel an dieſem Gewächſe hätte, indem man wenig davon freſſen ſieht.

Guckgucks-Brod,
Guckgucks-Klee, } *Acetoſella*; ſ. Th. I, S. 266, fgg.

Guckguck-Nägelein, Lychnis Flos Cuculi; ſ. Guckgucks-Blume, No. 4.

Guckgucks-Pfeife, ſiehe oben, S. 301.

Guckgucks-Speichel, ein weißer Schaum, welcher ſich in den erſten Tagen des Frühlinges an verſchiedenen Arten von Pflanzen und Bäumen anleget, und den der große Haufe mit dem Iſidor von Sevilla für den Speichel des Guckgucks hält, weil er zu der Zeit entſteht, wenn ſich dieſer Vogel hören läßt, und wieder verſchwindet, wenn er fortzieht; Niederſ. Kukuks-Spye, in Jütland Giögeſpit, in Norwegen Lappeſpye, Froſchſpeichel; ſonſt auch Frühlingsſchaum, Swammerdam hat ſchon bewieſen, daß dieſer Schaum von den kleinen Flohheuſchrecken (Locuſta Pulex, Cicada fuſca, alis ſuperioribus maculis albis, in ſpuma quadam vivens, Schaumwurm,) herrühret, deren Junge, ſo bald ſie aus dem Eye kommen, auf eine

Pflan-

Pflanze kriechen, und ſich daſelbſt unter dieſem dicken Schaume, den ſie von ſich geben, verhüllen, um ſich dadurch ſowohl vor der Sonnenhitze, als auch vor den Spinnen zu verwahren.

Dieſer Schaum, welcher ſich bey den erſten ſchönen Tagen des Frühlings an verſchiedene Arten von Pflanzen anleget, und welchen Iſidor von Sevilien für den Speichel des Guckgucks hält, ſieht in der That dem ausgeworfenen Speichel nicht unähnlich. Er entſteht zu der Zeit, wenn der Guckguck zu rufen anfängt, und vergeht wieder, wenn dieſer wegzieht. Ja, man bemerkt ſo gar, daß dieſer Vogel, wenn er von einem Orte zum andern fliegt, auf der Bruſt nicht anders röchelt, als wenn er ausſpeyen wollte. Wenn nun Iſidor dieſes für einen Catarrh gehalten hat, ſo kann ihm dieſes leicht zu ſeiner Theorie Anlaß gegeben haben. Inzwiſchen hat ſchon Schwammerdam entdeckt, daß dieſer Schaum von einer Art Heuſchrecken, und zwar aus deren Munde käme; wiewohl dieſes letztere ein Irrthum iſt, indem, nach der Wahrnehmung des Poupart, dieſe Feuchtigkeit nicht aus dem Munde, als welcher ihnen fehlt, ſondern aus dem Hintern entſteht.

Man ſieht nämlich im Sommer gewiſſe kleine Thiere, welche die Naturkündigen, der Aehnlichkeit wegen Flohheuſchrecken nennen, weil ſie klein ſind und wie die Flöhe ſpringen. Ihre hinterſten Beine ſtehen nicht höher als der Rücken, welches ſie von andern Heuſchrecken unterſcheidet. Sie haben, wie die Flöhe, am Bauche lauter Falten, welches ſie geſchickt macht, ſehr lebhaft, und ohne daß man eine Zeit dabey unterſcheiden kann, umher zu hüpfen. Mitten in dem thieriſchen Schaume liegt die kleine Heuſchrecke, von grüner Farbe, die ihr Futter verräth, und durch die durchſichtige Haut hervor ſcheint. Mit der Zeit bekömmt ſie vier kleine Erhabenheiten auf dem Rücken, in welchen die Flügel eingeſchloſſen ſind, welche ſie einer kleinen Kröte ähnlich machen. Sie iſt die einzige Gattung von Heuſchrecken, die eine ſteife und ſehr ſpitzige Röhre oder Stachel hat, womit ſie den Saft aus den Pflanzen zieht; da hingegen alle andere uns bekannte Arten von Heuſchrecken mit Mäulern, Lippen und Zähnen verſehen ſind, womit ſie die Kräuter und ſelbſt den Weinſtock benagen. Wenn man den Schaum vorſichtig, ohne dem Thiere zu ſchaden, wegwiſcht, dringt alſobald mehr aus dem Hintern heraus, ſo

lange bis genug da iſt, ihm wieder eine Wohnung und Schutzwehr zu verſchaffen.

Dieſe Flohheuſchrecken legen Eyer, woraus im Frühlinge andere kleine Heuſchrecken kommen, welche darauf einige Zeit in einem dürren Häutchen zu ihrer Sicherheit verhüllet liegen. Dieſe Hülle hat ihre Augen, Füße, Flügel und andere Theile, in welchen die damit übereinſtimmenden Gliedmaßen des kleinen Thieres wie in Futteralen ſtecken. Wenn es aus dem Ey kriecht, ſieht es wie ein kleiner weißer Wurm aus, der nicht größer als eine Nadelſpitze iſt. Hat es hernach einige Tage den Saft aus der Pflanze, worauf es liegt, gezogen, ſo wird es grasgrün, und ſieht alsdann einem grünen Froſche, der auf die Bäume kriecht, und deshalb Baumfroſch (Rana arborea) genannt wird, ziemlich ähnlich. Ob gleich dieſes Inſect in einer Haut verhüllet iſt, ſo kriecht es doch, wenn man es von dem umgebenden Schaume befreyet, ſchnell und dreiſt; hingegen ſpringt und fliegt es nicht eher. als bis es ſein Häutchen abgeworfen hat. So bald es aus dem Ey gekrochen iſt, klettert es auf eine Pflanze, welche es mit dem Hintern berührt, und damit einen kleinen Tropfen einer, von Luft angefüllten, Feuchtigkeit fallen läßt. Neben den erſten Tropfen leget es nach und nach die übrigen, bis es in einen dicken Schaum ganz eingehüllet iſt, in welchem es ſo lange bleibt, bis es ein vollkommenes Thier ſeiner Art geworden, oder bis es von dem Häutchen, worin es bisher eingeſchloſſen lag, völlig befreyet iſt. Um einen Schaum hervor zu bringen, macht es ſehr geſchickt mit Hülfe ſeines Körpers einen Bogen, deſſen erhabener Theil der Bauch iſt; augenblicklich darauf macht es einen andern entgegen geſetzten Bogen, ſo, daß der Bauch, welcher erhaben war, die hohle Seite deſſelben ausmacht. Jedesmal, da das Thierchen die entgegen ſtehenden Spannungen macht, drückt es einen kleinen Tropfen gedachten Schaumes heraus, welchen es an beyden Seiten mit den Füßen von einander treibt. Man hat wahrgenommen, daß, wenn man einige dieſer Heuſchrecken auf einen jungen Schuß der Münze (Mentha) geleget, die Blätter, auf welchen ſie ihren Schaum ausgeworfen, ihr Wachsthum verloren, da die andern ihre völlige Größe bekommen; welches offenbar beweiſet, daß dieſe Inſecten, ſo lange ſie in ihrem Schaum eingehüllet ſind, ſich von dem Safte der Pflanzen nähren. Wenn ſie zu einer gewiſſen Größe gelangt ſind, machen ſie ſich von ihren Windeln, ihrer häutigen Hülle, los, laſſen ſie im Schaume liegen, und hüpfen behende auf dem Erdboden

boden herum. Dieſer Schaum iſt ihnen im Stande ihrer Kindheit, da ſie keine Aeltern haben, welche für ſie ſorgen, von großem Nutzen. Er beſchirmet ſie vor der brennenden Sonnenhitze, welche ſie ſonſt austrocknen und ihre kleinen Aeßer augenblicklich in Gerippe verwandeln würde. Er ſchützet ſie hienächſt vor der Raubbegierde der Vögel, und vornämlich der gefräßigen Spinne, welche ſie bald ausſaugen würde.

Es iſt eine allgemeine Einbildung der Landleute, daß dieſer Schaum ſchönes Wetter bedeute; da aber das ſchlechte Wetter nothwendig den Schaum verderben und vertilgen muß, ſo bekömmt man ihn nicht eher zu ſehen, als wenn das Wetter ſchön iſt, und in ſo fern zeigt derſelbe ſchönes Wetter an.

Anmerkung vom Frühlingſchaum, ſt. im 2. Th. der geſellſchaftl. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 363, f.
Jo. Cooks Nachricht von dem ſo genanten Kukuksſpeichel, aus Lond. Magaz. 1766, March. p. 133, überſ. ſt. im 1. St. des 2. B. des neuen Brem. Magaz. S. 86—90.
Beſchreibung eines Inſekts, das meiſt an allen Pflanzen und Bäumen in einem weißen Schaume lebt, von Carl v. Geer mitgetheilt, ſt. n. 16 Kupferabbild. im 3. B. der überſ. Abhandl. der kön. ſchwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1741, S. 257—271.
Jo. Günthers Unterſuchung des Gukuksſpeichels, ſt. in den Bresl. Samml. v. Nov. 1722. Siehe auch vermiſchte öcon. Samml. 2 Thl. Lpz. 1751, 8. S. 156, f.
Des ecumes printanieres, par Mr. *Poupart* ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1705, S. 124—127.
D. überſ. Von dem Frühlingsſchaum, im 1. Th. der neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 431, fgg.
Chriſt. Reicharts Abhandlung vom Gukgukſpeichel, inſonderheit der Weiden, ſt. in Deſſen gemiſchten Schriften, Erfurt, 1762, 8. S. 424—431.
Jo. Aug. Unzers Gedanken von dem Frühlingsſchaume, ſt. in Deſſen Samml. kleiner phyſikal. Schriften, Rinteln und L. 1766, 8. S. 426—430.
Mich. Bernh. Valentini obſ. de vermibus ſalivatoriis, ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. III. A. II. Obſ. 121.

Den Namen Guckgucksſpeichel, führt unter den Pflanzen auch beſonders die Lychnis Flos Cuculi; ſiehe oben, S. 303.

Guède, Iſatis tinctoria *L.* Färberweid; ſiehe Weid.

Guêpe, ſiehe Weſpe.

Gueras, oder Garas, wie die Engländer, und Gerras oder Gerraes, wie die Holländer ſchreiben, iſt eine Sorte weißer Kattun, welchen man in Bengalen, nicht aber, wie Verſchiedene vorgegeben haben, zu Surate, in großer Menge fabriciret. Es giebt Stücke von verſchiedener Länge; die gewöhnlichſten aber ſind, einige von 30, und andere von 36 Cobidos. Ihre Breite iſt beſtändig von 2 $\frac{1}{4}$ Cobidos. Wenn man ſolche nach der Pariſer Elle ausrechnen will, ſo iſt die erſte Sorte 11 $\frac{3}{7}$, und die andere 13 $\frac{5}{7}$ Ellen lang; die Breite aber iſt an $\frac{6}{7}$ einer Elle. Man macht auch gemalte, von 36 Cobres in der Länge, und 2 in der Breite, wovon die Engländer in Madras viele wegholen, um ſie nach den manilliſchen Inſeln zu verſchicken. Dieſe Waare wird in Bengalen im Großen nach Corſen oder Corgen (par corſe, d. i. je 20 Stück zuſammen) verkaufet; der Preis derſelben aber iſt nach Beſchaffenheit der Zeiten ſehr veränderlich. Im J. 1725 koſtete die Corſe 33 Rupien. Beyde Sorten von Stücken, die lange und die kurze, waren von einerley Preiſe, weil die eine feiner als die andere war. Alſo iſt auch der Preis noch nach der Feine oder Grobheit dieſes Gewebes unterſchieden; denn man macht in Bengalen Gueras von mancherley Güte. Dieſe Sorte Gewebe wird auch im Lande am meiſten gebraucht. Man macht Tiſchzeug oder anderes Geräthe zur Haushaltung daraus. Man macht auch daſelbſt Karpey zu den Wunden davon, welche, der Vorurtheile ungeachtet, die alle unſere Wundärzte von der Baumwolle haben, beſſer, als die europäiſche Karpey, iſt, wie die Erfahrung auf den europäiſchen Schiffen in Indien mehrmals bewieſen hat.

Die Bengalen nennen unſere Leinwand ebenfalls Gueras, wie dann auch die Engländer und Holländer, welche ſie in ihrem Lande beſuchen, daſelbſt eben alſo nennen.

Guéret,

Guéret, Terre en guéret, Brache, Brachacker, Brachfeld, Brachland; ſiehe Th. VI, S. 303 fgg.

Gueridons, oder Geridons, Fr. Guéridons, ſind 1) eigentlich die hohen von Silber, Domback, Meſſing und anderm Metall gedreheten, und auf allerhand Art verzierten Altarleuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze, oder einem pfeilförmigen Wiederhaken verſehen ſind, um die Kerzen deſto füglicher darauf zu befeſtigen. Man hat auch einige, welche auf beyden Seiten in einen artigen Schwung gebogene und mit allerhand Laubwerk ausgezierte Arme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter ſtecken kann. Nächſt dieſen aber führen dieſen Namen ebenfalls 2) die von Holz zubereiteten hohen, auf mancherley Weiſe gedreheten oder geſchnitzten, und ſodann bunt, wie auch ſchwarz lackirten, gefirnißten, gebeizten, oder wohl gar zierlich vergoldeten Säulen und gewundenen Stützen auf einem kleinen Fuße, und mit einer obern Platte verſehen, worauf man einen Leuchter ſetzen kann. Man pflegt ſich ihrer in verſchiedenen Fällen mit vieler Bequemlichkeit zu bedienen, inſonderheit aber auch dieſe in den Paradezimmern und Putzſtuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterietiſches aufzuſtellen, und als einen Aufputz den übrigen Verzierungen mit beyzufügen, welche Leuchterſtühle oder Leuchtertiſchchen genannt werden.

In den Seidenmanufacturen nennt man Gueridon, eine Maſchine, welche die Geſtalt eines gewöhnlichen Geridons hat, deren Oberplatte aber in verſchiedene Fächer abgetheilt iſt, in welche man die Spolinen ſetzt, wenn man ſie von dem Stoff herunter nimmt.

Gueſte, iſt ein Längenmaß an einigen Orten des moguliſchen Reiches, welches 1 $\frac{1}{5}$ holländiſche Ellen beträgt.

Guet, ſiehe Schaar-Wache. Schild-Wache. Wacht.

Guêtre, ſiehe Stiefelette.

Guette, ſiehe Strebe-Band.

Gueule, ſiehe Rachen.

Gueuſe, eine Gans, Eiſengans, Eiſen vom erſten Guß; ſiehe Th. X, S. 605.

In der Handlung, nennt man Gueuſe, in einigen Wollenmanufacturen, eine geringere Art Camelotzeug, die größtentheils zu Lille in Flandern fabriciret wird, und gewöhnlicher den Namen Picote führt. Sie geht meiſt nach Spanien.

Auch heißt Gueuſe eine ſehr leichte Art weißer zwirnener geklöppelter Spitzen mit einem gegitterten Grund (reſeau), worauf Blümchen von ſehr zarter leinenen Rundſchnur (cordonnet) eingewirkt ſind. Sie werden, eben ſo wie die andern Spitzen, auf den Kiſſen mit Klöppeln uud Stecknadeln gemacht.

Es wurde ehedem in Frankreich eine ziemliche Menge von dieſen Spitzen gebraucht, jetzt aber hat ſich die Mode davon faſt gänzlich verloren. Man hatte ihnen den Namen Gueuſe, oder, wie man ſie im Deutſchen nennen könnte, Bettlerſpitzen, wegen ihres geringen Preiſes gegeben; woher es auch gekommen iſt, daß ſie faſt Niemand mehr, außer den Leuten von ſchlechtem Stande tragen will.

Gueux, ſiehe Bettler.

Gueze, ein Längenmaß der Perſianer, womit ſie die Zeuge, Leinwand und andere dergleichen Waaren ausmeſſen. Es giebt in Perſien zweyerley Sorten der Gueze; die Königselle, la Guèze royale, oder Guèze Monkelſer, und die kurze Elle, la Guèze raccourcie, welche auch ſchlechtweg Gueze genannt wird. Letztere hält nur $\frac{2}{3}$ der erſtern. Die königliche Gueze enthält 2 Fuß, 10 Zoll, 11 Linien; dieſes beträgt $\frac{4}{5}$ eines Pariſer Stabes, ſo daß 5 Guezes 4 Pariſer Ellen, oder 4 Pariſer Ellen 5 Guezes betragen.

In Oſtindien bedient man ſich ebenfalls eines Maſſes, womit man die ausgedehnten Körper mißt, welches Gueze genannt wird; ſelbiges iſt aber ungefähr 6 Lin. kürzer, als in Perſien die kurze Gueze, welches etwan den 70ſten Theil weniger, als eine Elle, beträgt.

Gugel, ſiehe Kogel.
Gugelhopfen, ſiehe Kugelhippe.
Guhr, (die) von dem Zeitworte gähren. 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die Gährung, die Gahre. Dem Biere eine gute Guhr geben, es gut ausgähren laſſen.

2. Im Bergbaue bezeichnet man mit dem Worte Guhr, oder Gur, welches auch die Franzoſen beybehalten haben, eine aus den Bergklüften hervor dringende und aus dem Geſteine gleichſam heraus gährende feuchte, ſchmierige Subſtanz, welche ſich in der Geſtalt einer ſehr fein gepülverten, weißen kreiden- oder kalkartigen Erde zeigt, urſprünglich aber von flüſſiger Conſiſtenz iſt, wie Buttermilch, oder vielmehr wie Brey. Es ſcheint, daß die unterirdiſchen Wäſſer dieſer Erde, nachdem ſie ſolche verdünnt haben, mit ſich fortreißen, und hie und da abſetzen. Wenn nun das Waſſer aus dieſer Erde verdampft iſt, ſo wird ſie zuweilen ſteinhart, und bekömmt alsdann den Namen Sinter; tröpfelt es aber, wie in Bergen oder Höhlen derſelben geſchieht, beſtändig ab, ſo entſteht daraus der Tropfſtein. Oft führen die Guhren etwas Metalliſches mit ſich. Die Bergleute halten es für ein ziemlich ſicheres Anzeichen von der Gegenwart einer metalliſchen Ader. Des Ganges Kraft giehret in das Geſtein aus, ſagt der Bergmann, wenn eine ſolche metalliſche Guhr durch das Geſtein dringet.

Gui, ſiehe Miſtel.
Guibert, heißt, nach dem Namen ihres Erfinders, eine Art gelbliche Leinwand, welche zu Louviers, unweit Rouen, fabricirt wird. Es wird feine, mittlere und grobe gewebet. Sie wird in Stücken von 70 bis 75 Ellen verkaufet. Ihre Breite iſt gemeiniglich von $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ bis 1 Pariſer Elle. Man macht Bettücher und Hemden davon.
Guichet, ſiehe Einlaß 2. Gucker.

Guide, ſiehe Lenk-Seil.
Guideau, Garnſchlauch; ſ. Th. XIII, S. 645.
Guidon, ſiehe Fliege.
Guignard, ſiehe Mornelle.
Guigne, die Süßkirſche; ſiehe Kirſche.
Guigne, (*Fleur de*) eine Art Birn; ſiehe Th. V, S. 441.
Gührig, iſt bey den Eiſenarbeitern von dem Stahle üblich, und bedeutet ſo viel als ſpröde.
Guilandina, ſiehe Schuſſerbaum.
Guilandina Moringa Linn. ſiehe Gries-Holz.
Gülden, (der) eine Münze; ſiehe Gulden.
Gülden, eine veraltete Form des Wortes golden; ſiehe Th. XIX, S. 582. In den Zuſammenſetzungen Rothgülden und Weißgülden bedeutet es vermuthlich ſo viel als gültig oder reichhaltig.
Gülden-Gänſerich, Alchemilla; ſiehe Th. I, S. 486.
Gülden-Groſchen, eine noch in einigen Gegenden übliche Benennung eines Gulden oder Sechszehngroſchenſtückes. Die ſächſiſchen Bergleute nennen einen Thaler noch jetzt einen Güldengroſchen, welches daher rühren ſoll, weil 1501 ein Thaler nicht höher als zu einem Gulden ausgemünzet worden.
Gülden-Günſel, ſiehe Günſel.
Gülden-Haar, ein Name verſchiedener Pflanzen; ſiehe Gold-Haar.
Gülden-Klee, Anemone Hepatica; ſ. Leber-Kraut.
Gülden-Ruthe, Virga aurea; ſiehe Gold-Ruthe.
Gülden-Stück, Drap d'or; ſiehe Th. IX, S. 490.
Gülden-Thaler, werden die geringhaltigen auf 60 Kreuzer oder 1 Reichsgulden ausgemünzten Thaler genannt, auf welchen die Zahl 60 zu ſehen iſt, wenn nicht durch Kunſt von gewinnſüchtigen Leuten ausgelöſchet worden. Sie werden jetzt im Handel und Wandel zu 1 Thlr. 3 Ggr. auch 4 Ggr. angenommen. Zu Bremen macht ein Güldenthaler,

sonſt

ſonſt auch Kreuzthaler genannt, 63 Groot, oder 21 meißn. Groſchen.

Güldiſch, iſt nur im Bergbaue für goldhaltig üblich. Güldiſcher Kies, ſ. Th. XIX, S. 292. Güldiſches Kupfer, ſ. Th. XIX, S. 380. Güldiſches Silber, ſ. eb. daſ. Güldiſcher Zinnober, ſiehe Th. XIX, S. 292.

Guildive, nennen die Franzoſen in Amerika eine Art Branntwein, welcher aus fermentirten Syrupp, der nicht mehr zum Zuckermachen taugt, gemacht wird. Siehe Taffia.

Guillaume, ſiehe Hobel.

Guilledin, ſiehe Zelter.

Guillemets, Gänſeaugen, bey den Buchdruckern; ſiehe Th. XVI, S. 109, f.

Guillemot, ſiehe Taucher.

Güllen, ſiehe Gölle 1.

Guillochis, ſiehe Irr-Weg.

Gültbar, **Gült-Bauer**, **Gült-Herr**, } ſiehe den folgenden Artikel.

Gülte, (*) (die) ein nur noch im g. L. einiger Gegenden übliches Wort, ein jährliches und gewiſſes Einkommen, beſonders von Grundſtücken zu bezeichnen. Die Fruchtgülte, eine Gülte, welche in Frucht, d. i. Getreide, entrichtet wird; die Fruchtzinſen, Korngülte, zum Unterſchiede von den Geldgülten, welche in baarem Gelde beſtehen. In engerer Bedeutung, ein Zins, welchen ein Beſitzer dem Grundherren für den Nießbrauch des ihm übertragenen Grundſtückes zu entrichten verbunden iſt. Siehe Zins.

(*) Im Niederſ. Gulde, im mittlern Lat. Gulta, und Gildum. Siehe Gelten und Gilde. Ehedem bedeutete es auch ſowohl die Bezahlung, als auch die Schuld.

Daher gültbar, ſo in einigen Gegenden für zinsbar üblich iſt, verpflichtet Gülte, d. i. Zins, zu entrichten. Ein gültbares Gut.

Der Gültbauer, auch nur in einigen Gegenden, beſonders in Franken und Schwaben, ein Zinsbauer, der von ſeinem Gute zu einem Zinſe verpflichtet iſt; in Niederſ. ein Meier.

Der Gültebrief, ein Verzeichniß der Gülten oder Zinſen, welche man zu empfangen hat; das Gültebuch, der Zinsbrief, das Zinsbuch.

Der Gültherr, derjenige, welchem die Gülte entrichtet wird.

Gülten, in einigen Gegenden, die gehörige Gülte entrichten, zinſen, verzinſen.

Gültig, einen gewiſſen bekannten Werth habend, ſo daß es wegen deſſelben für das angenommen wird, wofür es ausgegeben wird. Gültiges Geld. Eine gültige Münze. Imgleichen figürlich, von dem ſittlichen Werthe. Eine gültige Entſchuldigung vorbringen. Siehe Gelten.

Guimauve, Eibiſch, Althaea, ſ. Th. I, S. 588.

Gümpel, ein Vogel; ſiehe Gimpel.

Guindage, Guinder; ſiehe Hiſſen.

Guindre, Garnwinde; ſiehe Th. XVI, S. 142.

Guinee, (ſprich Ghinee,) der engliſche Name einer engländiſchen Goldmünze, welche 21 Schilling Sterling gilt, oder 6 Rthlr. 7 Ggr., den Louis d'or zu 5 Rthlr. gerechnet. Engl. Guinea. Sie hat ihren Namen von dem Golde, welches die Engländer aus demjenigen Theile von Afrika, welcher Guinea genannt wird, holten, und daraus im 15ten Jahrhunderte die älteſten Guineen prägten, wie der auf denſelben befindliche Elephant gleichfalls zu erkennen giebt. Seit 1703 aber werden die meiſten aus braſiliſchen Goldſtangen gemünzet. Man nannte ſie vormals auch Carolins und Jacobins, weil ſie unter Königs Carl und Jakob Re-

Regierung geſchlagen worden. Seit Wilhelm III. werden alle Guineen mit Silber und Kupfer legiret. Sie werden zu 22 Karat feines Gold und 2 Kar. Zuſatz von andern Metallen, z. B. vom Sterlingſilber, oder vom Kupfer, ausgemünzet. Man hat Viertel-Guineen, halbe Guineen und ganze Guineen. Die halben gelten 10 $\frac{1}{2}$ Schilling.

Die Guinee war anfänglich, unter den Regierung der Königs Carl II auf den Fuß ausgepräget worden, daß ſie gerade 20 Schill. oder 1 Pfund Sterl. gelten ſollte. Nach der Zeit aber iſt ſie um 1 $\frac{1}{2}$ Schill. erhöhet worden, jedoch bloß durch eine ſtillſchweigende Einwilligung unter den Engländern ohne ein öffentliches Geſetz. Auf dieſem Fuße hat ſie anderthalb Jahrhunderte geſtanden. Seit einigen Jahren aber iſt ihr Werth durch eine Parlamentsacte auf 21 Schill. feſtgeſetzt worden, und paſſiret auch in der Handlung niemals höher. In Holland gilt eine Guinee 11 Fl. 8 bis 9 Stüwer Courant, mehr oder weniger.

Im J. 1774 ward in London folgende Tabelle von Goldmünzen bekannt gemacht:

	Pfenniggewicht	Gran.
1. Guineen, gemünzt ſeit d. 31. Oct. 1771, müſſen wägen - - - - -	5	8
Halbe Guineen, dito - - - - - -	2	16
2. Guineen, gemünzt ſeit d. 25 Oct. 1761, müſſen wägen - - - - -	5	6
Halbe Guineen dito - - - - - -	2	14
3. Guineen älter dann die gegenwärtige Regierung - - - - -	5	3
Halbe Guineen - - - - - - - - -	2	13

Alles was unter dieſem Gewicht iſt, ſoll nicht für current paſſiren.

Guinee, Fr. Guinée, oder Toile de guinée, iſt auch ein gewiſſer weißer baumwollener Zeug, welcher mehr fein als grob iſt, und aus Oſtindien, inſonderheit von der Küſte von Coromandel, kömmt. Das Stück hält 29 $\frac{1}{2}$ bis 30 Ellen in der Länge, und hat $\frac{7}{8}$ Breite. Es giebt

giebt ihrer auch von 28 E. in der Länge. Man macht ſolche Zeuge in Bengalen, und auf der Küſte von Madure, welche an das Vorgebirge Comorin ſtößt, von gleicher Länge, und färbet ſie eben daſelbſt hell- und dunkelblau. Die Guineas Stufs aber, wie ſie von den Engländern genannt werden, und welcher Name ſo viel als guineiſche Zeuge bedeutet, ſind oſtindiſche geſtreifte, weiße und blaue Kattune, die nur 3 ½ Ellen lang, und ⅔ E. breit ſind. Man nennt ſie Guineen, weil ſie zu der Handlung, welche die europäiſchen Nationen auf den afrikaniſchen Küſten, und vornämlich auf denen von Guinea treiben, gut ſind.

Guineiſche Drache, der Hauptwurm; ſ. Th. XII, S. 28.

Guineiſche Gold-Küſte, ſiehe Th. XIX, S. 313.

Guingangs, ſiehe Gingang.

Guinguet, eine Art ſchlechter und ſehr leichter Camelote, die ſowohl glatt oder einförmig, als geſtreift ſind, und zu Amiens gemacht werden. Sie liegen eine halbe Elle breit.

Günſel, Günzel, eine Pflanze mit zwey ungleich langen Paaren Staubfäden und nacktem Samen; Ajuga *Linn.* Der Name ſcheint aus dem Lat. Conſolida verderbt zu ſeyn, welchen dieſe Pflanze bey den ältern Kräuterkennern führt.

1. Blauer Günſel, Gülden Günſel, Waldgünſel, Heilkräutlein, Wieſenkräutlein, Bugula *Offic.* Conſolida media pratenſis coerulea *Bauh.* Ajuga reptans, glabra ſtolonibus reptantibus *Linn.* Fr. Bugle, Conſoude moyenne, wächſt in dem ſüdlichen Europa häufig an feuchten Stellen, wo Schatten und ein guter Grund iſt, an Bächlein und auf Wieſen, bisweilen auch auf Hügeln, und blüht vom März bis in den May. Die perennirende faſerige Wurzel treibt ſowohl einen aufrecht ſtehenden, kaum 1 Spanne hohen, etwas haarichten Stängel, als auch auf der Erde hinkriechende Ausläufer. Die paarweiſe geſtellten Blätter

ſind

ſind länglich, ſtumpf, eingekerbt, und die obern zuweilen bläulich gefärbt. An dem aufrecht ſtehenden Stängel ſtehen die Blumen wirtelförmig; die Ausläufer aber blühen nicht, ſondern treiben an den Knoten eine Wurzel, wodurch die Vermehrung häufig geſchieht. Das Blumenblatt iſt gemeiniglich blau, und mit einem weißen Flecke bezeichnet. Die Geſtalt der Blätter und Farbe der Blumen leiden Abänderungen. Die erſtern ſind bald rundlich, bald länglich, mehr oder weniger eingekerbt, auch zuweilen völlig ganz, und das Blumenblatt iſt öfters röthlich, auch ganz weiß gefärbt. Das Rindvieh und die Schafe freſſen dieſes Gewächs ziemlich gern.

Die Wurzel iſt adſtringirend. Das Kraut iſt ſaftig, und hat zuerſt einen ſüßen, hernach bitterlichen, gelinde zuſammen ziehenden Geſchmack; daher rechnet man es unter die Wundkräuter, und rühmt deſſen Wirkung in inn = und äußerlichen Geſchwüren, beſonders zur Linderung der Schmerzen dabey. Ihre Blumen liefern den Birnen ziemlich viel Honig.

2. Pyramidenförmige Günſel, Berggünſel, Steingünſel, Aiuga pyramidalis, tetragono-pyramidalis villoſa, foliis radicalibus maximis *Linn.* wächſt an trocknen und warmen graſigen Orten, auch um den Wurzeln der Bäume, iſt zweyjährig, treibt keine Ausläufer, und blüht im May dunkelblau oder fleiſchroth. Der Stängel iſt zuweilen kaum 1 Finger, ein andermal 1 Fuß hoch, wobey zugleich die pyramidenförmige Geſtalt mehr oder weniger erſcheint. Die Schafe freſſen ſie nur, wenn ihre Blätter noch ſehr jung ſind.

3. Morgenländiſcher Günſel, deſſen Blumen eine verkehrte Lage haben, Aiuga orientalis floribus reſupinatis *Linn.* wächſt im Orient; blüht im May, und trägt zu Ende des Jul. reife Samen. Die dauernde Wurzel treibt Stängel, welche 1 Fuß lang, rauch

rauch und aufgerichtet, doch am untern Theile nieder gebogen, mit eyförmigen, eingekerbten, haarichten, runzeligen Blättern und Blumenwirteln beſetzt ſind. Das blaue Blumenblatt iſt ſchief geſtellt, und in die Röhre deſſelben nach der rechten Seite gedreht, mithin ſteht die Lippe nicht unter= ſondern ſeitwärts.

Die beyden erſten Arten laſſen ſich leicht in den Gärten unterhalten und vermehren, auch durch das Verpflanzen zu einem ſpätern Flor bringen; die letzte aber muß aus dem Samen erzogen, die Stöcke, in Töpfe gepflanzet, und dieſe den Winter über in das Glashaus geſetzt werden.

Es wird auch ein anderes Geſchlecht Günſel, und zum Unterſchiede Sonnengünſel genannt; eine Art der Ciſtenroſen, welche auf dürren Heiden und unfruchtbaren Triften wächſt, **Erdepheu**, **Erdpfau**, **Goldröschen**, **Goldroſe**, **Heideniſopp**, **Heidenſchmuck**, **Kirſchiſopp**, **Sonnenroſe**, **Zwergciſtus**, Chamaeciſtus, Helianthemum *Offic.* Ciſtus Helianthemum *Linn.* wächſt an ſteinigen, ſandigen, erhabenen Orten, auf hohen Triften und um Gebüſche, und blüht im May und Junius. Die dauernde Wurzel treibt holzige, auf die Erde ausgeſtreckte, äſtige Stängel, welche mit einander gegen über ſtehenden länglichen, rückwärts geſchlagenen und etwas haarichten Blättern beſetzt ſind. Die Aeſte endigen ſich mit lockern Blumenähren. Die großen, ſchön gelben Blumenblätter fallen leicht ab. Die Kelchblättchen ſind mit rothen Linien bezeichnet. An den Staubfäden hat man eine Art von Reizbarkeit bemerkt. Die Pflanze hat mit dem Güldengünſel einerley Kräfte, und wurde ehedem zu den Wundmitteln gezählet, iſt aber jetzt außer Gebrauch gekommen. Aus den Stabbeuteln ſammeln die Bienen Stoff zu einem dunkelgelben Wachs.

Gün=

Günſter, eine Pflanze; ſiehe Geniſte.

Günſtig, } ſiehe Gunſt.
Günſtling, }

Guirlande, ſiehe Dolde. Feſton.

Gürmſchbaum, in der Schweitz die Eberäſche; ſiehe Th. X, S. 20.

Gürtel, (*) (der) L. Cingulum, Zona, Fr. Ceinture, iſt in verſchiedenen Fällen ſtatt Gurt üblich; beſonders ein etwas breites, aus Leder, Leinen, Wolle und Seide, auch Silber und Golde gemachtes Band zu bezeichnen, welches entweder um den Leib, die Kleider zu befeſtigen, zuſammen geſchlungen, oder mit einer daran geſetzten Schnalle eingehäkelt wird. Auch der Ort des Leibes, wo man ſich zu gürteln pflegt, führt dieſen Namen, ungeachtet der Gebrauch der Gürtel zur Befeſtigung der Kleider bey den Deutſchen ſehr abgekommen iſt. Das Waſſer gieng ihm bis an den Gürtel.

Es giebt beſchlagene und unbeſchlagene Gürtel. Die letztern verfertigen und verkaufen gemeiniglich die ſo genannten Riemen von Leder, für die Landleute. Die erſtern machen die Gürtler, von denen unten ein beſonderer Artikel folgt. An vielen Orten Deutſchlandes tragen die Bäurinnen ſilberne Gürtel, als ihr vornehmſtes und koſtbarſtes Geſchmeide, um den Leib. In Augsburg wird ein aus goldenen und ſilbernen Gelenken gegoſſener und zuſammen geſetzter Ring (Leibgürtel) nicht allein nm den Leib, ſondern auch um den ganzen Schnabel der ſo genannten Schnabelbrüſtchen geleget; bey geringen Frauensperſonen iſt er um

den

(*) Schon bey dem Kero Curtilo, im Iſidor Gurdil, bey dem Notker Gurtel, im mittlern Lat. Girdella, im Angelſ. Gerdel, im Engl. Girdle, im Dän. Gyrtel, im Schwed. Gördel. Das —el ſcheint hier nicht ſowohl ein Zeichen der Verkleinerung zu ſeyn, als vielmehr ein Werkzeug zu bezeichnen, ein Band, womit man ſich gürtet. Siehe Gürten. Das Lat. Cingulum hat dieſe Endſylbe gleichfalls.

den Leib herum nur von ſchwarzem Sammet verfertigt, an der rechten Seite aber hängen ſilberne Kettchen; dieſes nennt man einen Beſchlaggürtel, welcher faſt über den halben Rock herab hängt, und woran eine ſilberne blinde Meſſerſcheide geheftet iſt. Dergleichen iſt auch in Salzburg und Regensburg bey dem Frauenzimmer gebräuchlich, wo aber insgemein ein ganz ſilbern gegoſſenes Meſſerbeſteck davon herabhängt. In Ulm bedient man ſich ebenfalls dergleichen, außer daß daſelbſt die Gürtel vornehmer Frauenzimmer, ohne Geſteck ſind, ſehr lang von vorn herunter hängen, auch öfters mit einer Bandſchleife zurück geſteckt werden.

Als im 15ten Jahrhunderte die Huren in Paris, gegen das Verbot des Parlamentes, goldene Gürtel trugen, ſo kam damals bey andern ehrlichen Weibern die Mode der goldenen Gürtel ab; und bey dieſer Gelegenheit kam bey ihnen das Sprichwort auf: bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée. Dieſes Sprichwort [illegible] zu Tage gewöhnlich, und bedeutet jetzt ſo viel, [illegible]: ein [illegible] Name geht über alles; ein ehrlicher Name iſt beſſer als Gold; Ruhm und Ehre iſt beſſer als Reichthum.

In Europa werden die Gürtel nicht ſo häufig getragen, als im Morgenlande, abſonderlich in Aſien, wo ſie eine durchgängige Mode ſind. Die Morgenländer binden über ihren Caftan, und um die Hüfte einen großen Gürtel, in welchen der Caftan an den Seiten aufgeſteckt wird, damit man deſto freyer gehen könne. In dem Gürtel tragen die Türken ein großes Meſſer, welches ſie Khansjahr nennen, deſſen Handgriff bisweilen mit Silber oder Gold beſchlagen, und auch wohl mit Steinen beſetzt iſt.

Die öſtjakiſchen Weiber im ruſſiſchen Reiche, tragen, wie die kamtſchatkiſchen, in ihrer Schaam beſtändig eine zuſammen gedrehte Wieke von geſchabten weichen Weidenbaſt (Otlep), welche ſie, ſo tief ſie können, hinein ſtecken, wenn ſie harnen wollen, herausnehmen, und auch der Reinlichkeit wegen oft abwechſeln. Weil aber dieſe Ausfüllung bey einer jeden Bewegung aus ihrer Lage kommen, und auf die Erde fallen würde,

de, wenn ſie durch nichts an der rechten Seite erhalten würde: ſo haben die oſtjakiſchen Weiber einen Gürtel (Worop) ausgeſonnen, der faſt wie die von der Eiferſucht ſüdlicher Einwohner erfundenen Keuſchheitsgürtel geſtaltet iſt; von demſelben nämlich geht eine Binde zwiſchen den Beinen durch, die vermöge einer beſonders geſtalteten Platte von Birkenrinde, welche daran feſt genäht iſt, die heimlichen Theile bedeckt. Dieſe Erfindung kömmt ihnen ſonderlich zur Zeit der monatlichen Unpäßlichkeit wohl zu ſtatten, weil ſie zu ſolcher Zeit, in Ermanglung der Beinkleider, die ſie nicht tragen, alles beſudeln würden.

Hrn. Prof. Pallas Reiſen durch verſchiedene Provinzen des ruſſiſchen Reichs, in einem ausführl. Auszuge, 1 Th. Frf. und L. 1778, 8. S. 31.

Gürtel, (Beſchlag) ſiehe oben, S. 320.

— — (Geld) ſiehe Th. XVII, S. 57.

— — (Johannis=) Lycopodium clavatum *Linn.* ſiehe Kolben=Moos, No. 1.

— — (Knie=) ſiehe in K.

— — (Leib=) ſiehe oben, S. 319.

— — (Schwimm=) ſiehe in S.

Gürtel=Kette, Schlüſſelkette, Fr. Demi ceint, eine ſilberne Kette, welche ehemals die Frauensperſonen vorn um den Leib trugen, um Schlüſſel, Scheeren u. d. gl. daran zu hängen. Daher werden die Pariſer Kettler, weil ſie die damals in der Mode geweſenen demi-ceints machten, in ihren Statuten Demi-ceintier genannt.

Gürtel=Kraut, ⎫ Lycopodium clavatum *Linn*; ſiehe
Gürtel=Moos, ⎭ Kolben=Moos, No. 1.

Gürten; (*) den Gurt anlegen, vermittelſt des Gurtes die Kleider befeſtigen. Sich gürten, die Kleider vermittelſt des Gurtes befeſtigen. Den Degen an die Seite gürten. Ein Pferd gürten, ihm den Gurt um=

(*) Bey dem Kero curtan, bey dem Ottfried gurten, bey dem Ulphilas gaurdan, im Angelſ. gyrdan, im Engl. gird, im Dän. giorde, im Schwed. giörda, im Niederſ. mit Ausſtoſſung des t gorre. Siehe Gurt und Garten.

umlegen und denſelben feſt zuſchnallen. Figürlich und in der höhern Schreibart auch von andern Theilen des Leibes. Daher ein Knieband, oder Kniegürtel, im mittlern Lat. auch Garterium, Engl. Garter, Fr. Jarretiere, genannt wird.

Gürtler, Gürtelmacher, L. Fibularius, Zonarius, Fr. Ceinturier, ein Handwerksmann, deſſen Beſchäftigung bey dem ehmaligen häufigern Gebrauche der Gürtel darin beſtand, die Gürtel und Wehrgehenke mit Meſſing, Kupfer, Gold und Silber zu beſchlagen; aus welchen nachmals die Gelbgießer, Nadler, Clauſurenmacher u. ſ. f. entſtanden ſind.

Die Gürtler arbeiten zwar am meiſten in Kupfer und Meſſing, aber auch faſt in allen andern Metallen. Sie verfertigen allerley Arten von Schnallen, Buckeln, Beſchlägen, Knöpfen und vielen andern Geräthſchaften, welche ſie theils in Formen gießen, theils mit dem Hammer und der Feile bearbeiten, und durch Löthen an einander fügen. Sie machen allerley getriebene und geſtochene Arbeit. Sie arbeiten in Domback; ſie vergolden und verſilbern ihre Arbeiten im Feuer, ſo daß dieſelben die künſtlichen Arbeiten verfertigen, welche den Producten der Gold- und Silberſchmiede nichts nachgeben, ja dieſelben zuweilen gar übertreffen.

Da alle Arbeiten der Gürtler großen Verbrauch finden, und der Preis ihres Arbeitslohnes allemal weit mehr beträgt, als die Materialien, welche ſie verarbeiten: ſo iſt dieſes eine Fabrikatur, welche durch die Vorſorge der Landespolicey niemals im Lande fehlen muß; und man muß ihnen bey allen Waaren, die ſie ſelbſt in möglichſter Vollkommenheit im Lande verfertigen, mit dem Verbot der nämlichen ausländiſchen Waaren zu ſtatten kommen. Die preußiſchen Staaten können hier zum Beyſpiel dienen, als in welchen folgende ausländiſche Gürtlerwaaren verboten

und contreband ſind, als: Knöpfe, meſſingene Fingerhüte, (*) kupferne Waaren, (**) alles fremde Meſſing und meſſingene Waaren, (***) als Sporen, Nägel, Vogelbauer ꝛc. Dagegen aber müſſen auch die Geſetze nicht erlauben, daß die Gürtler die Metalle, die dombackenen Waaren ausgenommen, anders als in ihrer Reinigkeit verarbeiten. Denn da ihre gegoſſene Arbeiten niemals in ſchweren Sachen beſtehen, ſo ſind ſie deſto zerbrechlicher, wenn das Kupfer und Meſſing durch Zuſätze ſpröde gemacht wird.

Herr v. Juſti iſt ſogar der Meinung geweſen, daß ein jeder anſehnlicher Staat zum Behuf ſeiner Armee eine eigene große Fabrik von Gürtlerarbeit unterhalten ſollte. „Das, was eine Armee von Gürtlerarbeit „nöthig hat, wäre allerdings beträchtlich. Die Knö„pfe auf die Montirung, Schuhſchnallen und Hals„ſchlöſſer zur kleinen Montur, Bleche an die Patron„taſchen, Carabinerriemen und an das Pferdezeug bey der Reiterey, gehöre alles zur Gürtlerarbeit, und „erfodere, alles zuſammen genommen, große Sum„men bey einer Armee, ſo gering auch dieſe oder jene „Bedürfniſſe zu ſeyn ſchienen. Es wäre aber kein „Zweifel, daß der Staat in einer großen Fabrik alle „dieſe Sachen faſt um die Hälfte wohlfeiler machen „laſſen könnte, als was den Regimentern dazu ausge„ſetzt iſt. Die Regimentscommendanten hätten frey„lich hieran beträchtlichen Vortheil. Er wiſſe, daß „in Sachſen ein Gürtler, um die Lieferung der Knö„pfe zur Montur für ein Regiment Infanterie zu er„halten,

(*) S. Königl. Preuß. Edicte und Verordnungen v. 24. Junius 1734, und 17. Dec. 1765.,

(**) Desgleichen, v. 7. Jun. 1728, 4. und 17. Dec. 1767.

(***) Imgleichen, v. 24. Sept. 1719, 6. Nov. 1741, und 8. Jun. 1747.

„halten, dem Obriſten 120 Rthlr., dem Regiments„quartiermeiſter 24 Rthlr., und demjenigen, der ihn „bey dem Regimentsquartiermeiſter recommendirte, 10 „Rthlr. zum Geſchenk gegeben, und dennoch geſtanden, „daß es noch eine ſehr vortheilhafte Arbeit wäre, wenn „er dasjenige bezahlt erhielte, was in dem Kriegsetat „dazu ausgeworfen wäre. Dennoch ſchienen die Knöpfe „auf der Montur nur eine Kleinigkeit zu ſeyn. Al„lein, alle ſolche Accidentien, worin der größte Theil „von den Einkünften der Regimentscommendanten be„ſteht, ungeachtet man ſie ihnen gleichſam wiſſentlich „geſtattet, wären, ſeines Erachtens, guten Grundſä„tzen gar nicht gemäß. Der Staat ſollte alle und je„de Bedürfniſſe des Kriegsheeres mit möglichſter Er„ſparung ſelbſt verfertigen laſſen, und dagegen den „Regimentscommendanten und andern Offiziers ſo viel „Gehalt reichen, als zu ihrem ſtandesmäßigen Unter„halt genugſam zureichend wäre.“

Daß der Staat bey einer ſolchen Einrichtung Schaden leidet, iſt nicht zu läugnen; allein, daraus folgt noch nicht, daß der Staat alle und jede Kriegsbedürfniſſe ſelbſt verfertigen laſſen, und noch weniger, daß er dazu eigene Fabriken und Manufacturen für ſeine Rechnung unterhalten ſoll. Ich nehme die Stückgießereyen und Gewehrfabriken aus. Alle übrige Bedürfniſſe für die Armee können die Regimentscommendanten da, wo das Regiment in Garniſon liegt, zu Erſparung der Transportkoſten und vieler Weitläuftigkeiten, ſelbſt bey den Handwerkern, nach einem mit denſelben zu treffenden Accord, gar wohl verfertigen laſſen. Man weiß heut zu Tage die Arbeiten der Handwerker ſehr genau zu berechnen. Wenn nun der Staat nach einer ſolchen Berechnung den Auswurf in dem Kriegsetat beſtimmet: ſo wird er keinen Nachtheil zu beſorgen haben, wenn auch für den Regimentscommendanten noch ein kleiner Vortheil dabey übrig blei-

ben ſollte; die Handwerker aber würden bey Nahrung bleiben, und dafür muß der Staat auch ſorgen.

Die Gürtler gehören unſtreitig zu den älteſten Profeſſionen; und daher kömmt es auch wohl, daß es ein geſchenktes Handwerk iſt. Nach der preußiſchen Zunftverfaſſung wird ein Lehrling mit Lehrgeld auf 3 Jahre, ohne Lehrgeld aber auf 4 Jahre aufgenommen. Ueber 12 Rthlr. Lehrgeld nebſt dem gewöhnlichen Bette, darf kein Meiſter fodern noch nehmen. An andern Orten müſſen die Lehrlinge, wenn ſie Lehrgeld bezahlen, 4; bey einigen Betten und Kleidungen, 5; und wenn ſie der Meiſter in der Koſt und Kleidung frey hält, 6 Jahre lernen. Die Geſellen wandern drey Jahre, und müſſen, wenn ſie das Meiſterrecht und die Innung gewinnen wollen, in Gegenwart der Aelteſten von einem oder andern der zu verfertigenden Meiſterſtücke die Zeichnung verrichten, alsdann in eines Meiſters Hauſe die dazu erfoderlichen Patronen treiben, ſolche dem Mittel vorzeigen, und nachher bey dem angewieſenen Meiſter die Meiſterſtücke ſelbſt gießen und ausarbeiten, und wenn ſie fertig ſind, dem Mittel zur Schau vorlegen. Die Meiſterſtücke beſtehen in folgenden Stücken: 1) Muß er nach eigener freyen Wahl, entweder einen feinen meſſingenen Beſchlag auf zwey Pferdgeſchirre von gegoſſener Arbeit, nach der zu ſolcher Zeit gebräuchlichen Faßon, verfertigen, rein ausarbeiten und ſpiegelblank poliren, wie das Meſſing an ſich ſelber iſt, oder aber falls ihm dieſes Stück nicht beliebig iſt, ſtatt deſſen einen Wagenbeſchlag von ſechs gegoſſenen meſſingenen Wagenknöpfen, ſechs dergleichen Thürbändern, zwo Thürklinken und vier Stoßriemenringe ſauber verfertigen und ausarbeiten. 2) Ueber dieſes noch ein im Feuer vergoldetes Reitzeug, wie es zu der Zeit Mode iſt.

An andern Orten werden andere Meiſterſtücke gemacht. Nürnberg giebt dem jungen Meiſter zum Probeſtück einen ledernen Gürtel mit meſſingenem Beſchlage auf, der aus einem Stücke, aus freyer Hand, ohne Guß und Anlöthung künſtlich durchbrochen, mit Laubwerk verſchnitten, mit der Nadelfeile auf das ſauberſte ausgefeilt und vergoldet ſeyn muß. Ferner einen andern Gürtel mit ſtählernem Beſchlage. Drittens muß der Meiſter fünf ſtählerne Stämpel mit Figuren ſchneiden.

Sämtliche Meiſterſtücke müſſen dem neuen Meiſter, nach erfolgter Beſichtigung und erlangten Meiſterrechten, zu ſeiner eigenen Diſpoſition wieder überlaſſen werden.

In Nürnberg hebt man die Meiſterſtücke ſorgfältig auf, und man kann daraus das Alter und den Fortſchritt dieſer Profeſſion in den alten durchbrochenen Mönchsſchriften an den Gürteln leſen. Zu der Zeit, da man noch kein Meſſing zu machen wußte, erſchienen die Meiſterſtücke der Gürtler in Zinn, Eiſen und Stahl. In Holland, Frankreich, England, Hamburg und St. Petersburg, wo dieſe Profeſſion nicht zünftig, ſondern frey iſt, arbeitet ein jeder was er will, und ſo viel er abzuſetzen vermag.

Bey vorfallenden Einwendungen von Seiten des Mittels wider die Tauglichkeit des Meiſterſtückes, oder die Capacität des Stückmeiſters und deſſen Reception, ſteht dem Magiſtrat die Beurtheilung zu. Dem Mittel aber wird nicht verſtattet, die vermeinten Fehler mit einer Geldbuße zu belegen.

An andern Orten wird jeder Fehler, den man an dem Meiſterſtücke bemerkt, mit 5 Rthlr. losgekauft, welches freylich unter die Handwerksmißbräuche gehört.

Das Gürtlergewerk zu Breslau iſt berechtigt, nachfolgende Waaren privative zu verfertigen: a) Allerhand Gürtel für Manns- und Frauensperſonen, ſie ſeyen entweder von ganzem oder zuſammen gehangenem Meſſing; Leib- oder Kniegürtel, vergoldet oder verſilbert, auch von eiſernem Geſchmeide, ſo zu Gürteln, wie ſie Namen haben mögen, gebraucht werden können, es ſey mit einer, zwo oder mehr Schnallen, und alles, was auf Leder, Corduan, Riemen, Tuch

oder

oder Sammet zu beſchlagen vorkömmt, als: Wehr- und Degengehenke, ſie ſeyen kurz oder lang, Bayonnet- und Carabinerriemen von ſpaniſchem, ſchwarzem oder anderm Leder, ſie mögen viel oder wenig vergoldet, verſilbert, oder ſchlecht von Meſſing, mit eiſernen, blau oder weiß angelaufenen oder verzinnten Beſchlägen, ſeyn. b) Die Beſchläge, welche zu den Caroſſen, Kutſchen, Chaiſen und andern Kaleſchwägen gebraucht werden, imgleichen Nägel und getriebene Blechwappen, Knöpfe, Thürſchnallen, Schlöſſer, Hängeriemringe, Federn, Verkleidung, Thürbänder und andere Zierrathen gelb, von Meſſing, vergoldete oder verſilberte Arbeit, von geſchlagenem Meſſing, wie ſolche von einem jeden verlangt wird, zu machen und zu gießen, imgleichen auf die Pferdgeſchirre allerhand Zierrathen, Buckeln, große und kleine Ringe; nicht weniger auf die Reitzeuge alle Zugehörungen, als: Mundbuckeln u. d. gl. c) Alle getriebene Arbeit, ſie ſey von Kupfer oder Meſſing; als: getriebene Kirchen- Wand- und Tiſchleuchter, Sargbeſchläge, Leiſten, Wappen und andere Zierrathen, auch alle von Kupfer und Meſſing getriebene Epitaphia, Grabſchrifttafeln, und Einfaſſungen über Spiegel, oder Bilderrahmen, es ſey vergoldet, verſilbert, oder auch von ſchlechtem Meſſing; imgleichen Kelche, Monſtranzen, Ciboria und was dem zugehörig, in die Kirchen von Meſſing und Kupfer zu machen, ſolches und alles was von Kupfer oder Meſſing iſt, auch im Feuer zu vergolden und zu verſilbern, als: große und kleine Thurmknöpfe, Wetterhähne, und andere an Kirchen und Thürmen im Feuer zu vergoldende Zierrathen. d) Allerhand große und kleine meſſingene Rock- und Kamiſolknöpfe, ſie ſeyen kraus oder glatt, vergoldet, verſilbert oder von ſchlechtem Meſſing; wie auch allerhand Leib- Knie- oder Schuhſchnallen, ſie mögen von gegoſſenem oder geſchlagenem Meſſing, vergoldet oder ver-

verſilbert ſeyn. e) Alle und jede Fahnen = und Standartenſpitzen oder Krönchen, ſie ſeyen geſtochen, glatt oder durchbrochen, vergoldet oder verſilbert; auch andere ſowohl getriebene als geſchlagene meſſingene Arbeit, welche zum Beſchlageu gebraucht wird, und abſonderlich alles dasjenige, was mit hartem oder mit Schlagloth gelöthet, oder ſonſt zuſammen genietet werden muß. Imgleichen was von Kupfer oder Meſſing im Feuer zu vergolden oder zu verſilbern iſt, zu was für Gebrauch es kommen mag. Jedoch müſſen die Gürtler, bey obrigkeitlicher Strafe, der Verfertigung allerhand Arten vergoldeter Ketten, zu Vermeidung des Betruges ſich durchaus enthalten, auch durch Verfertigung ſilberner Knöpfe den Goldſchmieden an ihrer Nahrung keinen Eintrag thun.

An einigen Orten verfertigen die Gürtler auch ſilberne Knöpfe.

f) Kommen den Gürtlern allein diejenigen Bleche und Zierrathen, ſie ſeyen verſilbert oder vergoldet, oder auch von ſchlechtem Meſſing, welche zu den Grenadiermützen und Patrontaſchen gebraucht werden, zu.

Die Nagelſchmiede dürfen zwar den Gürtlern in ihr Recht, die gelbköpfigen Nägel zu den Wägen zu verfertigen, keinen Eingriff thun; hingegen müſſen die Gürtler die zu ſolchen Nägeln benöthigten eiſernen Stifte von den Nagelſchmieden nehmen.

Die Gelbgießer müſſen außer dem Gürtlermittel leben, und dürfen demſelben keinen Eintrag thun, mithin keine Gürtlerarbeit von geſchlagenem Meſſing annehmen, noch ſolche weder ſelbſt, noch durch die Ihrigen verfertigen. Auch dürfen ſie die von Meſſing gegoſſene Arbeit, welche die Gürtler zugleich zu verfertigen berechtigt ſind, anders nicht als bloß gießen, und dieſelbe weiter nicht als nur gelb ausmachen; alles Verſilberns und Vergoldens im Feuer müſſen ſie ſich enthalten, auch keine in oder außer der Arbeit befindliche,

liche, oder ein und auswandernde Gürtlergeſellen, oder in der Lehre ſtehende oder auch ausgetretene Jungen, bey ſich fördern, hägen oder zum Nachtheil des Gürtlermittels an ſich ziehen.

Wo keine Rothgießer und Gelbgießer ſind, da verfertigen die Gürtler deren Waaren. Es iſt alſo auch billig, daß da, wo keine Gürtler vorhanden ſind, die Gelbgießer deren Waaren machen dürfen.

Den Gürtlern ſteht zwar auch frey, allerhand Stockknöpfe und Tobacksdoſen von Meſſing und Domback zu verfertigen, auch zinnerne gepreßte und gegoſſene Kleiderknöpfe zu machen, und ſolche von ihnen gemachte Arbeit entweder en gros oder auch einzeln zu verkaufen; ſie ſind aber nicht befugt, dergleichen Waaren von andern zum Wiederverkauf und Handel aufzukaufen und feil zu haben, indem den Knopfgießern ihr Recht, dergleichen Knöpfe zu machen und zu verkaufen, auch den Partkrämern die Befugniß, mit dergleichen und andern Sorten von Knöpfen zu handeln, unbenommen bleibt.

Generalprivilegium und Gildebrief des Gürtlergewerks in der Chur- und Mark Brandenburg, inſonderheit in Berlin, d. d. 11. Jun. 1734, ſt. in Mylii Corp. Conſtit. March. 5. Th. 2. Abth. 10. Cap. Anhang, No. 9, Col. 105, fgg.

Zunftartikel für die breslauiſchen Gürtler, d. d. 29. Oct. 1751, ſt. in der Samml. Schleſ. Ordn. a. d. J. 1751.

* * *

Betrachtung des Gürtlerhandwerks, ſt. im 107. St. der Leipz. Samml. 1753, 8. S. 996—1038, und 108. St. S. 1041—1058.

Hrn. H. K. R. Bergius neues Polizey- und Cameralmagaz. 3. Band, S. 151, fgg.

Hrn. Prof. Ebert kurzer Begriff menſchl. Fertigkeiten ꝛc. 2. Th. Leipz. 1779, 8. S. 440, fgg.

Hrn. Prof. Halle Werkſtätte der heut. Künſte, 1. Band. Brandenburg und L. 1761, 4. S. 177, fgg.

v. Juſti vollſtänd. Abh. von den Manufact. und Fabriken, 2. Th. S. 296, fgg.

Meliſſantes hiſtoriſches Handbuch ꝛc. Frf. und L. 1744, 8. S. 473, fgg.

Hrn. G. R. v. Pfeiffer Lehrbegriff ſämtl. öcon. und Cameralwiſſenſch. 3. B. 2. Th. Mannh. 1778, 4. S. 146, fgg.

Sprengels Handwerke und Künſte, 5. Samml. Berl. 1770, 8. S. 111, fgg.
Weigels Abbild. der gemeinnützl. Hauptſtände, Regensp. 1698 4. S. 335, fgg.

Im J. 1771 wurde den Gürtlern zu Berlin nachſtehende Arbeitstaxe vorgeſchrieben:

Gürtler-Arbeit.

1. An ſilbernen Knöpfen.

	Rthlr.	Gr.
Ein Dutzend auf Elfenbein - - -	1	4
— — — dergleichen auf Holz - -	—	22

2. An vergoldeten Knöpfen.

	Rthlr.	Gr.
Ein Dutzend große, krauſe und glatte mit Saiten - - - - - -	—	16
— — — kleine dergleichen - -	—	8
— — — große durchbrochene - -	1	4
— — — kleine dergleichen - -	—	14
— — — große engliſche mit Oehren	—	20
— — — kleine engliſche mit Oehren	—	10
— — — große flache - - -	—	11
— — — kleine hohle - - -	—	16
— — — kleine flache - - -	—	8

3. An verſilberter Arbeit.

	Rthlr.	Gr.
Ein Dutzend große flache Knöpfe - -	—	9
— — — kleine hohle - - -	—	12
— — — kleine flache - - -	—	6
— — — große engliche geſchmelzte mit Oehren - - - - -	—	12
— — — kleinere dergleichen - -	—	8

4. An gefirnißten Knöpfen.

	Rthlr.	Gr.
Ein Dutzend große mit Saiten - -	—	4
— — — kleine dergleichen - -	—	2
— — — große engliſche mit Oehren	—	8
— — — kleinere dergleichen - -	—	4

5. An vergoldeten Schnallen.

	Rthlr.	Gr.
Eine Garnitur Mannsſchnallen - -	1	4
Ein Paar Frauensſchnallen - - -	—	16
Eine Gehenkſchnalle - - - -	1	—

6. An verſilberten Schnallen.

Eine Garnitur Mannsſchnallen - -	—	16
Ein Paar Frauensſchnallen - - -	—	8
Eine Gehenkſchnalle - - - -	—	16

7. An vergoldeten Reitzeugbeſchlägen.

Ein deutſches mit Schleifen - - -	8	—
Ein ordinäres mit Schnallen - -	—	16
Ein dergleichen gefirnißtes - - -	—	8

8. An verſilberten Reitzeugbeſchlägen.

Ein deutſch es mit Schleifen - - -	4	12
Ein ordinäres mit Schnallen - - -	—	12

9. An anderer Arbeit.

1000 Stück vergoldete ordinäre Nägel -	7	—
— — — verſilberte dergleichen -	2	—
100 Stück große vergoldete Himmelnägel	4	12
— — — kleine dergleichen - -	3	—
100 Stück große verſilberte Himmelnägel	1	8
— — — kleine dergleichen - -	1	—
1000 Stück ordinäre gelbe Nägel - -	1	—
100 Stück große gelbe Himmelnägel -	—	16
— — — kleine dergleichen - -	—	10

Nach der dresdenſchen Taxordnung von 1764, koſtet:

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Ein Dutzend doppelt vergoldete Knöpfe mit Saiten - - - - -	2	—	—
bis	2	4	—
— — — ordinäre vergoldete Knöpfe	—	12	—
bis	—	13	—
— — — gelbe Montirungsknöpfe	—	3	—

Ein

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Ein Dutzend gelbe Montirungsknöpfe kleine	—	1	6
Ein Paar tombackne Schnallen	—	6	—
— — — — Beingürtelſchnallen	—	3	—
Eine Garnitur ſtark vergoldete Schuhſchnallen	—	16	—
bis	—	18	—
Eine Degengehenkſchnalle	—	4	—
bis	—	12	—
Eine Schnalle zu einem Couteaugehenk ſtark vergoldet	1	12	—
bis	2	—	—

Güſt, (*) iſt im gem. Leb., beſonders Niederſachſens, für unbefruchtet üblich, und wird beſonders von Thieren gebraucht; im Hoch- und Oberdeutſchen gelt; ſiehe Th. XVII, S. 118. Güſtes Vieh, welches entweder noch gar nicht, oder doch ſeit einigen Jahren nicht getragen hat. Eine Kuh geht güſt, wenn ſie in dieſem Jahre entweder gar nicht von dem Zuchtſtiere beſprungen worden, oder, wenn auch ſolches geſchehen, doch nicht davon beſtanden, und alſo weder tragbar iſt, noch Milch giebt. So auch güſte Schafe, Ziegen u. ſ. f. Zuweilen auch von Gewächſen. Güſter Kohl, unfruchtbarer Kohl. Imgleichen von dem Acker. Ein güſtes Land, ein hohes, unfruchtbares Land. Die Güſte, an einigen Orten, die Brache, daher güſt pflügen, brachen.

Güſter, (der) L. Albulus, Alburnus, in Oberſachſen, der Mark Brandenburg und Preußen, ein ſpannenlanger Weißfiſch, mit etwas breiterm Bauche und fleiſchigerm Rücken, als die Bleihſlinken; mit weißglän-zen-

(*) Im Niederſ. wo dieſes Wort eigentlich zu Hauſe iſt, güſt, göſt, im Oſtfrieſ. gaſt. Im Dithmarſ. iſt jüſen, mager, ungemäſtet. Es gehört mit dem gleichfalls Niederſ. geeſt, (ſ. Th. XVI, S. 582) ohne Zweifel zu dem Worte wüſt. Im Schwed. iſt giſta, und im Walliſ. gwyſtn, trocken, welches Ihre ſehr unwahrſcheinlich vom Engl. guſt, blaſen, wehen, ableitet.

zenden Schuppen, ſchwarzen Augen, weißen Augenringen, ſchwärzlichen, an den Kiemen und Bauche röthlich ſchattirten, Floßfedern, und mit geſpaltenem Schwanze. Sie leichen im May, und werden für die geringſten unter den Weißfiſchen gehalten, haben aber doch noch einen beſſern Geſchmack und weniger Gräthen, als vorerwähnte Flinken. Wenn andere Fiſche in ihrer Leichzeit am ſchlechteſten ſchmecken, ſo iſt es mit dem Güſter ganz umgekehrt. Er hat im May ſeinen beſten Geſchmack, vornämlich, wenn er, wie der Giebel, mit Milch oder Sahne gekocht wird.

Man hält dieſen Fiſch gemeiniglich mit der ſogenannten Plötze für einerley; allein, ſie ſind von einander unterſchieden.

Güſtling, (der) im gem. Leb., beſonders Niederſachſens, ein güſtes, d. i. unbefruchtetes Thier. Siehe auch Kohl.

Güſtrauer Bier, Kniſenack genannt; ſiehe Th. V, S. 24.

Güte, ſiehe unter Gut.

Güter, ſiehe Gut.

Gulden, Gülden oder Floren, (der) L. Aureus, Florenus, Solidus, Fr. Florin, Florin d'Allemagne, Goulde, Ital. Fiorino, iſt der Name einer Münze, welche theils wirklich geprägt und gangbar iſt, theils aber nur als eine Rechnungsmünze in der Einbildung beſteht.

Der wirklich geprägte Gulden iſt ehedem in verſchiedenen Ländern und Städten, bald aus Golde, bald aus Silber geſchlagen worden, heutiges Tages aber wird er gemeiniglich nur aus Silber geprägt. Sein Werth, Schrot, Korn, Eintheilung und Gepräge, ſind nach Verſchiedenheit der Länder und Städte, wie auch der Zeit, wo und wenn er geprägt worden, ſehr unterſchieden. Eben dieſes gilt auch gewiſſermaßen von den fingirten, oder nur bloß in den

Rechnungen gebräuchlichen Gulden, als welche eben≈falls in der Eintheilung und am Werthe ſehr unter≈ſchieden ſind.

Die Gulden waren anfänglich eine Goldmünze, welche in Italien zu Florenz, im J. 1252, von ganz feinem Golde (d. i. 23 Grän 8 Karat) mit einer Lilie und der Umſchrift Florenus, (d. i. ein florentiniſcher Goldpfennig) geprägt, und die mit der Zeit Goldgul≈den genannt worden. Sie galten ungefähr ſo viel wie ein Ducaten. 8 galten 1 Mark Silber, und es giengen ihrer 8 auf eine Unze; (2 Loth) daher nach der Zeit auch 8 zwey Loth ſchwere Stücke aus einer feinen Mark Silber gemünzt worden ſind. Die rheiniſchen Gulden oder Gülden, welche die Churfürſten am Rheine münzten, (ſ. Th. XIX, S. 520, fgg.) waren eben eine ſolche Goldmünze. Nachmals prägete man kleinere Münzen aus Golde, welche kleine Gulden hießen, und den dritten und vierten Theil eines groſ≈ſen galten. Endlich fieng man an, dieſe kleine Gul≈den aus Silber zu prägen, wobey ſie dann immer ihren alten Namen behielten; daher noch jetzt ein Gulden im Lat. Florenus genannt, und mit den erſten beyden lateiniſchen Buchſtaben *Fl.* oder in deutſcher Schreibart Fl. in Rechnungen bezeichnet wird. Die goldenen großen Gulden wurden alsdann Goldgulden oder Goldgülden genannt, zum Unterſchiede von den ſilbernen Gulden, welche wir jetzt ſchlechtweg Gulden nennen.

Der **Kaiſergulden**, **rheiniſche Gulden** oder **Reichs≈gulden**, (mit dem auch die ſächſiſchen oder meißniſchen, imgleichen die lüneburgiſchen, alten brandenburgiſchen, und andere von verſchiedenen nicht ſo großen Fürſten, wie auch von Grafen und Städten, geprägte Gulden überein kommen) gelten, nach dem Conventionsfuße im deutſchen Reiche, 16 gu≈te Groſchen, (den Louisd'or zu 5 Thlr. gerechnet) oder 20 Kai≈ſergroſchen, oder 24 Mariengroſchen, oder 30 Albus, oder 60 Kreuzer, oder 3 Kopfſtücke, oder 15 Batzen, oder zwey Drit≈tel

tel eines Reichsthalers; und nach franzöſiſchem Gelde 50 franzöſiſche Sols.

Ein **meißniſcher Gulden** iſt nur eine fingirte Münze, nach welcher ehedem die Amts- und Kammerrechnungen eingerichtet worden. Er gilt 21 gute Groſchen, oder 7 Achtel eines Thalers.

Ein **Herrengulden** iſt eine cölniſche Silbermünze, und gilt ungefähr 24 Ggr. oder 1 Reichsthaler. Ein **cölniſcher gemeiner Gulden** aber gilt 20 Stüver, oder beynahe 13 Ggr.

Ein **fränkiſcher Gulden**, welches eine Rechnungsmünze iſt, gilt 20 gute Groſchen, oder 25 leichte Groſchen.

Ein **meklenburgiſcher Gulden** beträgt ½ Rthl. oder 12 gute Groſchen.

Ein **aachener Gulden** iſt nur 10 Kreuzer, oder ein halbes Kopfſtück.

Ein **Mariengulden** hat 20 Mariengroſchen, oder 13 Ggr. 4 Pf.

Der **ſchweitzer Gulden** gilt 15 gute Batzen, iſt aber unterſchieden. **Gute oder zürcher Gulden** thun zu Baſel, Schafhauſen und St. Gallen, 15 gute Batzen; zu Bern, Freyburg und Solothurn aber 16 ſchlechte oder ſchweitzer Batzen. **Der Gulden von Chur** gilt 26 berner Sols und 8 Deniers; der **baſeler** von 56 Kreuzern, 31⅓ berner Sols; der **zurzacher** von 60 Kreuzern, 33 berner Sols und 4 Den. der **St. Galler** von 15 guten Batzen oder 60 Kr., 35 berner Sols 4 Den., oder ein berner Livre, 15 Sols und 3 Den. **Leichte oder ſchlechte Gulden** werden in der Schweitz die Zweydrittel- oder Sechszehngroſchenſtücke genannt, die aber nur allein an den Gränzen gelten.

Ein **Gulden polniſch** von 1753, eine Rechnungsmünze, 3 Ggr. 4 Pf. ſeit 1766. aber 4 Ggr. oder 5 Kaiſergroſchen, oder 30 polniſche Groſchen.

Ein **Gulden preußiſch** zu 2 Fl. polniſch, von 1753, eine Rechnungsmünze in Kleinpolen, 6 Ggr. 8 Pf. ſeit 1766 aber 8 Ggr. oder 30 preuß. Groſchen, oder 10 Kaiſergroſchen; nach franzöſ. Gelde, 27 Sols.

Ein **holländiſcher Gulden** gilt 20 Stüv. oder 9 Ggr. 7⅕ Pf. mit dem Agio aber beynahe 13 Ggr. Man hat auch in Holland, inſonderheit zu Amſterdam, noch eine andere Art Gulden, die man, zum Unterſchiede von jenen, **Goutgulden** oder **Goldgülden** nennt, ob ſie gleich nur von Silber, und dazu noch von ziemlich geringem Gehalte ſind. Dieſer gilt 1 Fl.

Fl. 8 Stüv. oder 56 bis 58 franz. Sols. Hienächſt hat man auch in Holland Dreyguldenſtücke, welche Ducatons genannt werden, aber mehr gelten als der gewöhnliche Ducaton, ſiehe Th. IX, S. 675. Sonſt aber wird in Holland der Rechen- oder Courantgulden auf 40 Pfenn. Groot geſchätzt, und in Patards und Pfennige abgetheilt. Der Bancogulden hingegen gilt 4 bis 5 pro Cent mehr, als der Courantgulden. Nach franzöſ. Gelde beträgt derſelbe, nach deſſen Werth von 1750, 42 bis 43 Sols. Zu Ryſſel, Lüttich und Maaſtricht, iſt der Gulden von 20 Stüv. oder Patards, und gilt 25 franzöſ. Sols.

Es giebt auch **flandriſche** und **brabantiſche Gulden**, die aber nur ⅔ eines Reichsguldens, und alſo in deutſchem Gelde nur 10 Gr. 8 Pf. oder 40 Kreuzer, oder 20 Albus, und nach franzöſ. Gelde 1 Liv. 13 Sols 4 Den. gelten.

Ein **emdener Gulden** gilt 28 franzöſiſche Sols.

Der **ſtrasburger Gulden** gilt 20 Sols, und wird in Kreuzer und Pfennige eingetheilt. Es giebt auch einige franzöſiſche Provinzen, als: Provence, Languedoc und Dauphiné, wo man floren- oder guldenweiſe rechnet.

Ein **genfer Gulden** hat 12 genfer oder 6 franz. Sols; nach unſerm Gelde 2 Ggr. 3 Pf.

In **Piemont** oder **Savoyen** gilt der Rechenfloren nur 12 Sols nach daſiger Landmünze, welches $1\frac{1}{2}$ Floren oder 18 Sols nach Genfer Währung beträgt.

A. C. Weiſens vollſtändiges Guldencabinet, in der Ordnung des Madaiſchen Thalercabinets zuſammen getragen und mit Regiſtern verſehen, Nürnb. 1780, gr. 8.

Ein **Gulden Giro**, ſo eine Rechnungsmünze in Augsburg iſt, gilt daſelbſt 20 Ggr. 4 Pfenn.

Gulden, (aachener) ſiehe oben, S. 335.

— — **(brabantiſcher)** ſiehe oben, auf dieſer Seite.

— — **(cölniſcher)** ſiehe oben, S. 335.

— — **(emdener)** ſiehe oben, auf dieſer Seite.

— — **(Erb-)** ſiehe Th. XI, S. 156.

— — **(Fahe-)** dasjenige Geld, welches die Forſtverbrecher den Forſtbedienten entrichten müſſen; ſiehe Th. XIV, S. 705.

— — **(flandriſcher)** ſiehe oben, auf dieſer Seite.

— — **(fränkiſcher)** ſiehe oben, S. 335.

Gulden, (Gatter=) ſiehe Gatter=Zins.
— — (Genfer) ſiehe oben, S. 336.
— — (Gold=) ſiehe oben, S. 334.
— — (Graben=) ſiehe Th. XIX, S. 611.
— — (Herren=) ſiehe Gatter=Zins, und oben, S. 335.
— — (holländiſcher) ſiehe oben, S. 335.
— — (Kaiſer=) ſiehe oben, S. 334.
— — (Marien=)
— — (meißniſcher)
— — (mecklenburgiſcher) } ſiehe oben, S. 335.
— — (polniſcher)
— — (preußiſcher)
— — (Reichs=)
— — (rheiniſcher) } ſiehe oben, S. 334.
— — (ſchweitzer) ſiehe oben, S. 335.
— — (ſtrasburger) ſiehe oben, S. 336.
— — (Warnungs=) ſiehe Th. XIV, S. 699.

Gulden=Groſchen, ſiehe oben, S. 312, Gülden=Groſchen.

Gulden=Thaler, ſiehe eben daſ. Gülden=Thaler.

Gulo, ſiehe Vielfraß.

Gummi, (*) (das) L. Gummi, Fr. Gomme, ein ſchleimiger vegetabiliſcher Saft, welcher aus der Rinde gewiſſer Bäume und Pflanzen, entweder von ſelbſt, oder durch das Ritzen und Einſchneiden derſelben heraus gefloſſen iſt, und hernach, durch das Ausdampfen des größten Theiles ſeines überflüſſigen Waſſers, eine feſte Conſiſtenz erlangt hat; Kleber, zum Unterſchiede von dem Harze.

Ehemals gab man den Namen Gummi ohne Unterſchied allen etwas hart gewordenen Säften, die man

(*) Der Name iſt aus dem Griech. κομμι, und wird von einigen im Deutſchen irrig im männlichen Geſchlechte gebraucht, der Gummi.

man von den Bäumen ſammelte, ohne auf ihre beſondere Natur zu ſehen. Daher kömmt es, daß viele von dieſen Säften, welche ganz und gar, oder doch größtentheils harzig ſind, noch heut zu Tage den Namen Gummi führen, z. B. das Gummi Kopal, das Gummi Elemi, das Gummi Anime, das Gummigutt und viele andere. Aber die neuern Chemiſten und Naturforſcher haben für nöthig befunden, nur die feſten ſchleimigen Körper, welche ſich im Waſſer völlig auflöſen laſſen, in Oehl und Weingeiſt aber unauflöslich ſind, als wirkliches und reines Gummi anzuſehen. Diejenigen, welche ſich im Waſſer gar nicht, ſondern nur allein im Oehl und Weingeiſt auflöſen laſſen, ſind ein wahres Harz, Reſina; ſiehe Harz. Diejenigen, welche ſich eines Theils im Waſſer, andern Theils im Oehl und Weingeiſt auflöſen laſſen, ſind harziges Gummi, Gummiharz, Gummi-Reſina, wovon unten ein Mehreres folgt.

Die eigentlichen Gummiarten haben eine feſte Conſiſtenz, eine gewiſſe Schnellkraft, und eine ziemlich große Zähigkeit in ihren Theilchen. Dieſer letztern Eigenſchaften wegen wiederſtehen ſie mit einer gewiſſen Stärke dem Schlagen oder Stoßen, ohne daß ſie zerbrechen; daher ſie in dem Mörſer ſehr ſchwer zu Pulver zu ſtoßen ſind. Sie ſind mehr oder weniger weiß und durchſichtig, doch haben einige eine gelbe oder braune Farbe; es ſind aber die Materien, welche ſie färben, als fremde Subſtanzen bey ihnen anzuſehen. Die ganz reinen Gummiarten haben keinen Geruch, auch beynahe keinen, oder wenigſtens nur einen ſehr milden und tauben Geſchmack. Sie ſind, vorerwähnter Maßen, weder im Oehl noch Weingeiſt auflöslich; nur das Waſſer löſet ſie völlig auf; und wenn ſie von einer mäßigen Quantität Waſſer aufgelöſet worden, ſo entſteht daher eine dicke, ſchleimige und durchſichtige

Feuch-

Feuchtigkeit, und ſie werden alsdann wieder zu Schleim, wie ſie urſprünglich waren.

Ob es gleich eine ſehr große Anzahl Bäume und auch Pflanzen von ganz unterſchiedener Art giebt, aus welchen man Gummi erhält: ſo ſind doch die Gummiarten einander überaus ähnlich, und unterſcheiden ſich eigentlich nur durch die Menge des Schleimes, den ſie mit dem Waſſer machen können, von einander.

Von dem wahren Gummi unterſcheidet man nur drey Hauptarten, nämlich: 1. das Gummi Traganth, welches unter allen Gummiarten die größte Menge Schleim macht; ſiehe Traganth. 2. Das arabiſche Gummi, von welchem ich weiter unten beſonders ſprechen werde. 3. Das inländiſche Gummi, welches man von unſern mehreſten Obſtbäumen, z. B. von den Pflaumen und Zwetſchgenbäumen, Mandelbäumen, Aprikoſenbäumen, Kirſchbäumen ꝛc. ſammelt, und gemeiniglich mit dem unrichtigen Namen Harz beleget. Es iſt gemeiniglich nicht ſo weiß und nicht ſo durchſichtig, als das arabiſche Gummi. Die Spezereyhändler leſen das ſchönſte aus, und verkaufen es für arabiſches.

Das harzige Gummi, oder Gummiharz, L. Gummi Reſina, Fr. Gomme réſine iſt ein zum Theil ſchleimiger, zum Theil öhliger Saft, der aus gewiſſen Bäumen ſchwitzt, und durch das Ausdampfen ſeiner dünnſten flüchtigen Theile feſt geworden iſt. Da bey dieſen Gummiharzen die öhligen und ſchleimigen Theile zwar innigſt vermiſcht, aber nicht ganz und gar mit einander vereinigt ſind: ſo laſſen ſich dieſe Subſtanzen weder im Waſſer, noch im Oehl, noch im Weingeiſt allein, völlig auflöſen, ſondern man muß den harzigen Theil von dem gummöſen ſcheiden, mithin wechſelsweiſe ein ſpirituöſes und ein wäſſeriges Auflöſungsmittel gebrauchen.

Wenn man ein einziges von dieſen Auflöſungsmitteln, z. B. das Waſſer, bey den Gummiharzen gebraucht, und deſſen Wirkſamkeit durch das Reiben vermehrt: ſo erfolgt zwar eine Art von Auflöſung, denn der gummöſe Theil löſet ſich im Waſſer gänzlich auf, und macht mit dem Waſſer einen Schleim; der harzige Theil, welcher urſprünglich ſehr getheilt, und mit dem ſchleimigen Theile innigſt vermiſcht war, bleibt vermittelſt des Schleimes in demſelben hängen, und macht folglich eine Art von Milch (Emulſion); alsdann aber iſt der öhlige Theil nur getheilt, und nicht aufgelöſet. Dieſes verſetzt das Gummiharz beynahe in den Zuſtand, worin es ſich urſprünglich befand; ich ſage beynahe, weil die harzige Subſtanz durch das Austrocknen ſeinen flüſſigſten und flüchtigſten Theil verloren hat, den man ihm ganz und gar nicht wieder giebt, wenn man ihn auf gedachte Art mit Waſſer bearbeitet.

Man kann, wenn man theils wäſſerige, theils öhlige oder ſpirituöſe Auflöſungsmittel gebraucht, dergleichen der Wein, der Eſſig, und der wäſſerige Branntwein iſt, zwar auch eine Art der Auflöſung von Gummiharzen hervor bringen; es iſt aber dieſe Auflöſung, wegen des gegenwärtigen Waſſers, welches die genaue Vereinigung des ſpirituöſen Theiles mit dem Harze verhindert, allezeit milchicht.

Man kann die Gummiharze, in Anſehung ihrer gummöſen und harzigen Theile, im Waſſer zugleich auflöslich machen, wenn man ſie erſt mit etwas von einem ausgepreßten Oehl abreibet, und während des Abreibens eine ſcharfe alkaliſche Tinctur, z. B. die alkaliſche Spießglastinctur, hinzu ſetzt, alles eine Zeitlang reibet, und während des Reibens nach und nach eine gehörige Quantität Waſſer hinzu gießt. Auf dieſe Weiſe wird das Gummi Ammoniak, der Teufelsdreck 2c. im Waſſer vortrefflich auflösbar.

Wenn man die Gummiharze nach den meiſten ihrer andern Eigenſchaften, und vornämlich nach ihrem äußerlichen Anſehen, beurtheilen wollte; ſo würde man ſie mit den reinen Harzen, mit welchen ſie eine ganz betriegliche Aehnlichkeit haben, verwechſeln. Die Proportion des Gummi und des Harzes iſt in den verſchiedenen Gummiharzen nicht beſtändig. Bey einigen befindet ſich der gummöſe Theil, in Vergleichung mit dem harzigen, nur in ſehr kleiner Quantität. Es

ge=

geſchieht daher, daß man, ſo wie man die feſt gewordenen Säfte, welche aus verſchiedenen Bäumen flieſſen, genauer unterſucht, viele derſelben in die Claſſe der Gummiharze ſetzt, die man jederzeit als reine Harze betrachtet hatte, und daß in dieſer Betrachtung bey vielen dieſer Subſtanzen auch einige Ungewißheit übrig bleibt. Unterdeſſen ſcheint es doch, daß man, da jedes Gummiharz eine Vermiſchung von Subſtanzen iſt, welche ſich wechſelsweiſe nicht auflöſen können, und folglich aus dieſer Vermiſchung eine Materie entſtehen muß, welche allezeit mehr oder weniger undurchſichtig iſt, aus dem bloßen Anblicke urtheilen könne, ob ein natürlicher feſter Saft ein Gummiharz iſt oder nicht. Alle diejenigen, welche undurchſichtig ſind, oder welche keine ſehr merkliche Durchſichtigkeit haben, können vernünftiger Weiſe für ſolche gehalten werden, welche gummiharzig, oder ausgezogene harzige Subſtanzen ſind; denn man hält auch dieſe Arten Säfte, dergleichen das Gummi Ammoniak, das Bdellium, die Myrrhe, das Sagapen, das Opopanax, der Teufelsdreck, und einige andere, ſind, für gänzlich beſtimmte Gummiharze. Alle diejenigen hingegen, welche eine ſchöne und ſehr merkliche Durchſichtigkeit haben, können beynahe mit Zuverläſſigkeit entweder für ein reines Gummi, oder für ein reines Harz, angeſehen werden, wie man z. B. an dem Gummi Traganth, dem arabiſchen und inländiſchen Gummi, und vielen andern, welches reine Gummiarten ſind, und an dem Maſtix, dem Sandarach, dem Kopal, und andern ebenfalls durchſichtigen Subſtanzen dieſer Art, ſieht, welche für bloße Harze gehalten werden, und ſich überdies von den bloßen Gummiarten durch ihren Geruch, ihre Entzündlichkeit und andere Eigenſchaften, welche den öhlichten Materien zukommen, ſehr leicht unterſcheiden. Schwere iſt die Entſcheidung bey ſolchen feſten Säften, welche nicht allein nicht, oder nur

ſehr wenig durchſichtig, ſondern überdies ſehr gefärbt ſind, dergleichen das Gummilack, Gummigutt, das Drachenblut, die Aloe, das Opium iſt.

Einige Gummiarten werden zu den Firniſſen gebraucht, als: das Gummi Kopal, das Gummilack, das Harz von dem kleinen Cederbaume, welches auch trockner Firniß oder arabiſcher Sandarach heißt, und in den Firniß zu Gemälden als ein Hauptingrediens kömmt; das Gummi Anime, Gummi Elemi, Sandarach, Drachenblut, Campher, Carabé, Traganth; ſiehe Th. XII, S. 444, fgg.

Bey den Gärtnern heißt das Gummi, oder der Gummifluß, eine gewiſſe Krankheit der Kernobſtbäume, als: der Aprikoſen, Kirſch, Pfirſich- und Pflaumenbäume, da ihr eigener Saft in die Waſſergefäße tritt, ſolche verſtopft, und endlich als ein Gummi aus ihnen hervor dringt. Dieſer Gummifluß der Obſtbäume iſt als ihr tödtlicher Feind anzuſehen. Wenn derſelbe verhindert, daß der Saft gehörig durchfließen kann, ſo iſt kein Mittel dawider, beſonders wenn er ſich an dem Pfropfreiſe äußert. Zeigt ſich aber das Uebel nur an einer Seite eines ſtarken Aſtes, ſo muß man dieſe Stelle mit ihrem Gummi bis auf das Leben des Baumes abſchneiden, auf die ausgeſchnittene Stelle Kühmiſt legen, und ſie mit einem leinenen Tuche bewickeln.

Gummi, (Animen-) ſiehe Th. II, S. 170, f.

Gummi, (arabiſches) L. Gummi acanthinum, arabicum, babylonicum, ſaracenicum oder thebaicum, Fr. la gomme arabique. Das gewöhnliche kömmt von einer Art Acacia, dem ägyptiſchen Schotendorn, Mimoſa nilotica *Linn.* und ſchwitzt entweder von ſich ſelbſt aus ſelbigem, oder nachdem der Baum geritzet worden. Es iſt aber wahrſcheinlich, daß dieſes Gummi aus verſchiedenen Bäumen geſammelt werde, welche

theils

theils zu dem Geſchlechte der Acacie, theils zu andern gehören; wie man denn aus dem afrikaniſchen Guinea eine Art in großen Kugeln erhält, welche eine ungleiche, rauhe Fläche haben, und inwendig glatt und durchſichtig ſind, welche an der Küſte von Senegal aus verſchiedenen Bäumen, inſonderheit der ſenegaliſchen Acacie, Mimoſa Senegal *Linn.* geſammelt, und unter dem Namen des Gummi Senegal, oder Senega, Fr. Gomme du Sénégal, an die franzöſiſche Compagnie geliefert wird.

Zu den durch Aegypten gehenden Waaren, wovon die Europäer etwas kaufen, gehört das arabiſche Gummi, wovon die Araber aus der Gegend von Tor und des Berges Sinai gemeiniglich im October in 2 bis 3 kleinen Karavanen, in allem etwann 6 bis 700 Quintal nach Kahira bringen. Dieſer Handel iſt bloß in den Händen der mohammedaniſchen Kaufleute. Die Araber bringen dieſe ihre Waare niemals in die Stadt, ſondern bleiben ein Viertel Meilweges außerhalb Kahira, und die Kaufleute müſſen ſich bequemen, bis dahin zu ihnen zu kommen. Sie verkaufen ihr Gummi auch weder nach dem Gewicht, noch nach gewiſſen Proben, ſondern in kleinen unzubereiteten und zuſammen genäheten Fellen. Sie erlauben es ſelten, daß der Käufer vor geſchloſſenem Kaufe ein ſolches Fell aufhauet, und wenn nachher gegen die Güte ihrer Waare Einwendung gemacht wird, ſo nehmen ſie dieſelbe niemals wieder zurück. Einige von dieſen Arabern mengen kleine Kieſelſteine, Sand oder Holz, unter das Gummi. Da es vielleicht geſchehen ſeyn mag, daß dieſe nachher in der Stadt angehalten worden ſind, ſo geben die Araber auch keinen Credit, ſondern vertauſchen ihre Waare gemeiniglich auf der Stelle gegen Kleider, Gewehr, oder was ſie ſonſt nöthig haben, und gehen damit gleich wieder nach ihrer Wüſte zurück. Ich weiß nicht, ob man die Araber in dieſem Stücke mehr Betrieger, oder unerfahrne Kaufleute, nennen kann. Sie lieben die Freyheit und wenige Worte. Verſtünden ſie dagegen einen jeden Vorbeygehenden anzurufen, und ihre Waare heraus zu ſtreichen, ſo würden wenigſtens die, welche ihr Gummi gut gereinigt haben, daſſelbe auch viel theurer verkaufen können. das meiſte von dieſer Waare geht nach Marſeille und Livorno. Auch kommen jährlich in den Monaten April, May und Jun.

Jun. mehrere Karavanen aus Afrika mit drey verſchiedenen Sorten von dieſem Gummi. Vor einigen Jahren war der Preis von dem arabiſchen oder vielmehr afrikaniſchen Gummi ſo geringe, daß die Karavanen nachher nur wenig brachten. Nachdem er aber wieder geſtiegen iſt, ſo kommen ſeit einiger Zeit jährlich 4 bis 5000 Quintal, jeden zu 100 Rottel gerechnet. Auch bringt man von dieſem Gummi aus Habbeſch nach Dſjidda, und von da über Sues nach Kahira; dieſes aber wird nicht für ſo gut gehalten, als dasjenige, welches mit den Karavanen kömmt. Das mehreſte davon geht gleichfalls nach Europa.

Niebuhr Reiſebeſchreib. nach Arabien, 1 Band, Kopenh. 1774, 4. S. 14?, f.

Zu Amſterdam wird das arabiſche Gummi zu 21 Gulden der Centner, das von Senegal aber zu 26 Gulden, verkaufet. Die Gummifäſſer werden nach dem Gewichte tariret. Beyde Gummiarten geben 1 pro Cent Abzug für gutes Gewicht, und auch ſo viel für promte Bezahlung.

Wenn das arabiſche Gummi in großen, nicht ſehr durchſichtigen Stücken an einander klebet, bekommt es den Namen Gummi turium, Fr. Gomme turique (wofür einige gomme turque ſchreiben.)

Das weiße arabiſche Gummi, oder das von Senegal, welches etwas Waſſer geſchmelzet, und hernach zu kleinen und ſehr dünnen Täfelchen gemacht worden, wird engliſches Gummi, Gomme d'Angleterre, und weil es zum Haaraufkräuſeln dient, Gomme à friſer genannt.

Das arabiſche Gummi wird, wie bereits oben erwähnt worden, gar oft mit verſchiedenen andern Gummiarten, vornämlich dem aus Kirſch- und Pflaumen-Bäumen verfälſchet. In Anſehung des Nutzens zeigen zwar dieſe Arten Gummi keinen ſonderlichen Unterſchied; doch hält man dasjenige für das beſte, welches aus Arabien über Marſeille und den afrikaniſchen Küſten gebracht wird. Man erhält kleine und große Stücke. Die erſten ſind gemeiniglich röthlich und mit

mit allerhand Unreinigkeiten vermiſcht; die andern theils rund, theils länglich, blaßgelb, leicht zerbrechlich, inwendig glänzend und durchſichtig ohne Geruch, ſchleimichten Geſchmackes, und laſſen ſich im Waſſer leicht und ganz auflöſen; daher iſt daſſelbe ein wahres Gummi, und mit keinen harzigen Theilen vermiſcht, deswegen auch weder weſentliche Oehle noch Weingeiſt ſolches aufzulöſen im Stande ſind; da hingegen das arabiſche Gummi mit Waſſer in einen Schleim verwandelt, alle Oehle, Harze und fettige Körper auflöſet und mit ſich auf das genaueſte vereiniget, indem man entweder dieſe Sachen nur in einem hohen Glaſe unter einander ſchüttelt, oder in einem Mörſer reibet.

Verſuche über die Beſtandtheile des arabiſchen Gummi, findet man in Hrn. Prof. Spielmann diſſ. de corpore gummoſo, Reſp. *Alex Jac. Dutel* Argent. 1767, ſ. das 142 St. der Gött. gel. Anz. v. J. 1768, S. 1191, f.

Wegen der in dem arabiſchen Gummi befindlichen ſchleimigen Beſtandtheile, beſitzt daſſelbe eine lindernde, die Schärfe der Säfte einwickelnde, die allzu dünnen Säfte verdickende, und die angefreſſenen und auf andere Art empfindlich gemachten Fibern beſänftigende Kraft. Man bedient ſich deſſelben bey Blutflüſſen und allzu häufigem Abgang der wäſſerigen Feuchtigkeiten, ſonderlich bey dem Blutſpeyen und Blutharnen, bey Schneiden des Urins, der rothen Ruhr, ſcharfen Auswurf der Bruſt, und giebt davon ein halbes bis ganzes Quent, entweder in Waſſer aufgelöſet, oder in Pulver, Latwerge u. d. gl. Der Gebrauch deſſelben, häufig in Waſſer aufgelöſet, und mit Milch getrunken, iſt öfters in der Windſucht von großem Nutzen geweſen. Die Wilden löſen dieſes Gummi in Milch auf, und gebrauchen es, um die Schmerzen in den Gedärmen oder die Kolik zu ſtillen. Man bedient ſich deſſen auch zum Gurgeln und Ausſpühlen des Mundes, vornämlich bey blutendem Zahnfleiſch. Bey entzündeten Augen giebt daſſelbe, mit Waſſer aufgelöſet und mit

Campher vermiſcht, ein gutes Augenwaſſer; auch kann man, wenn die Gedärme angegriffen ſind und der natürliche Schleim in denſelben mangelt, ſolches den Klyſtieren beymiſchen. Wenn die Warzen an den Brüſten aufgeſprungen ſind, ſtreuet man daſſelbe fein gerieben auf; und wenn es mit Eyweiß abgerieben worden, iſt es in Brandſchäden ſehr nützlich, indem es ſowohl den Schmerz lindert, als auch verhindert, daß nicht ſo leicht Blaſen auflaufen.

Unter den Gummiarten braucht man am meiſten das arabiſche, im Waſſer aufgelöſet, um die Farben damit anzumachen, welches man Gummiwaſſer, Fr. Eau gommée, nennt. Man wählt hiezu das weißeſte, reinſte, und welches ſich am leichteſten zerreiben läßt. Man nimmt davon einer Haſelnuß groß zu einem Glaſe Waſſer; es macht die Farben auf Elfenbein, Papier und Pergament feſt anklebend. Ein allzu ſtarkes Gummi würde verurſachen, daß die Farben abſpringen, beſonders wenn das Pergament ein wenig fett iſt. Es iſt genug, daß die mit dem Pinſel aufgetragenen Farben, wenn ſie trocken ſind, und man mit dem Finger darüber fährt, ſich nicht wegwiſchen laſſen. Man erkennt hieraus die Quantität Gummi, welche man zum Waſſer nehmen muß. Die ſchwerſten oder mehr terreſtriſchen Farben müſſen etwas mehr Gummi haben.

Um ein taugliches Gummiwaſſer, welches die Farben nicht abſpringen läßt, und ihnen zugleich einen Glanz giebt, anzuſtellen, nimmt man ein Gläschen mit einem engen Halſe, um es gut zubinden zu können, thut darein 3 Theile des beſten arabiſchen Gummi, und 2 Theile reinen weißen Zuckercand. Hierauf gießt man ſo viel klares Fluß- oder Regenwaſſer, als man zur Auflöſung für hinlänglich erachtet, ſetzt das Glas, nachdem man es vorher wohl zugebunden hat, im Sommer an die Sonne, im Winter auf den Ofen, und ſchüttelt es bisweilen um. Hat ſich beydes völlig aufgelöſet, und man wird auf dem Boden des Glaſes etwann Unreinigkeiten gewahr, ſo filtrirt man

man es durch ein reines leinen Läppchen in ein anderes reines Glas, und hebt es zum Gebrauche auf. So bald man den erſten Pinſel davon verbraucht, wird man ſehen, ob es zu dick und zähe, wo die Farben ungern fließen, oder ob es gehörig dünn iſt, wo die Farben dem Pinſel unvermerkt entwiſchen. Iſt es zu dick und kleberig, ſo gießt man noch ein wenig Waſſer hinzu; iſt es hingegen zu dünn, ſo ſucht man entweder durch ein neues etwas dicker angeſtelltes Waſſer dem erſten zu Hülfe zu kommen, oder man hat einige Tage Geduld, wo ſich das Waſſer von ſelbſt verdicket. Man muß niemals mit einem gefärbten Pinſel darein fahren, weil nicht nur das Waſſer, ſondern auch die Farben, die damit angemacht werden ſollen, verderben. Je reiner man das Waſſer erhält, deſto lebhafter ſtehen die damit angemachten Farben.

Waſſer, worin arabiſches Gummi aufgelöſet worden, vermengen einige Frauenzimmer mit Quittenſchleim, um ihre Haare damit glänzend zu machen.

Siehe auch Gummiren.

Gummi, (Caranna=) ſiehe Th. VII, S. 647.
—— (Chibou=) ſiehe Th. VII, S. 59.
—— (engliſches) ſiehe oben, S. 344.
—— (Epheu=) ſiehe Th. XI, S. 108.
—— (Gambienſer) ſiehe Th. XV, S. 834, f.
—— (harziges) ſiehe oben, S. 339, f.
—— (inländiſches) ſiehe oben, S. 339.
—— (Kirſch=) ſiehe unter Kirſchbaum.

Gummi acanthinum, ſiehe oben, S. 342.

Gummi Alouchi, ein wohlriechendes Gummi, das aus dem weißen Zimmetbaum (Winterana Canella *Linn.*) fließt.

Gummi ammoniacum, Ammoniak; ſ. Th. I, S. 683, fgg.

Gummi anime, ſiehe Th. II, S. 170, f.

Gummi arabicum, ſiehe oben, S. 342.

Gummi aſphaltum, ſiehe Juden=Pech.

Gummi babylonicum, ſiehe oben, S. 342.

Gummi bdellium, ſiehe Th. IV, S. 132, f.

Gummi benzoes, ſiehe Th. IV, S. 191, fgg.

Gummi caranna, ſiehe Th. VII, S. 647.

Gummi ceraſorum, ſiehe unter Kirſchbaum.

Gummi chibou, ſiehe Th. VII, S. 59.
Gummi copallium, ſiehe Kopal.
Gummi draconis, Drachenblut; ſ. Th. IX, S. 459, fgg.
Gummi galbanum, ſiehe Th. XV, S. 657, fgg.
Gummi gutta, ſiehe unter Gutta-Baum.
Gummi hederae, ſiehe Th. XI, S. 108.
Gummi lacca, ſiehe Lack.
Gummi ladanum, ſiehe Ladanum.
Gummi olibanum, ſiehe Weihrauch.
Gummi opopanax, ſiehe Opopanax.
Gummi reſina, ſiehe oben, S. 339.
Gummi ſagapenum, ſiehe Sagapen.
Gummi ſandarach, ſiehe Sandarach.
Gummi ſaracenicum, ſiehe oben, S. 342.
Gummi ſarcocolla, Fleiſchleim; ſ. Th. XIV, S. 221.
Gummi ſenega, ſenegal; ſiehe oben, S. 343.
Gummi ſerapium, ſiehe Sagapen.
Gummi ſtorax, ſiehe Storax.
Gummi tacamahaca, ſiehe Tacamahaca.
Gummi thebaicum, ſiehe oben, S. 342.
Gummi tragacantha, ſiehe Traganth.
Gummi turium, ſiehe oben, S. 344.

Gummi-Baum, Fr. Gommier, wird ein großer amerikaniſcher Baum genannt, der eine große Menge Gummi, oder vielmehr Harz, von ſich giebt. Man unterſcheidet den weißen und rothen Gummibaum.

Der weiße Gummibaum iſt einer der höchſten und dickſten Bäume auf den franzöſiſch-amerikaniſchen Inſeln. Sein Holz iſt weiß, hart, und ſchwer zu verarbeiten. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, ſind aber weit größer. Die Blüthen ſind klein, weiß, und ſitzen büſchelweiſe oben auf den Zweigen. Die Frucht iſt von der Größe einer Olive, faſt dreyeckig, anfangs grünlich, hernach bräunlich; ihr Fleiſch iſt zart, und mit einer kleberigen weißlichen Materie angefüllt.

Der

Der rothe Gummibaum, welcher auf Guadalupe an trockenen und dürren Orten wächſt, hat ebenfalls ein weißliches Holz, welches aber weich und von ſchlechter Dauer iſt, und leicht verfault. Seine Rinde iſt dick und grünlich; die Aeſte ſind ſparrig, und oben mit büſchelweiſe beyſammen ſitzenden Blättern beſetzt, welche den Blättern der Aeſche gleichen, uneingekerbt und dunkelgrün ſind. Die Blüthen ſind eben ſo wie am weißen Gummibaum. Es folgt auf dieſelben eine fleiſchige Frucht, welche den Piſtazien ähnlich und harzig iſt, und einen harten Kern enthält.

Ueberhaupt ſollten alle amerikaniſche Gummibäume vielmehr Harzbäume genannt werden. Oft giebt ein einziger ſolcher Baum 30 bis 50 Pfund Harz, welches weißlich und ſehr kleberig iſt. Es kommt in Fäſſern nach Europa; und gemeiniglich iſt es in große breite Blätter eingewickelt, die auf einem großen Baum, Namens Cachibou, wachſen; daher dieſes Harz Cachibou-Gummi, (Chibou-Gummi) oder beſſer Cachibou-Harz, genannt wird. Siehe Th. VIII, S. 59.

Gummi=Fluß, eine Krankheit der Kernobſtbäume; ſ. oben, S. 342.

Gummi=Gutt, ſiehe Gutta=Baum.

Gummi=Harz, ſiehe oben, S. 339.

Gummi=Lack, ſiehe Lack.

Gummi=Waſſer, Waſſer, worinn ein Gummi, beſonders arabiſches Gummi, aufgelöſet worden; ſ. oben, S. 346.

Gummiren, Fr. gommer, mit aufgelöſetem Gummi anmachen oder beſtreichen, oder mit Gummi tränken. Bänder gummiren.

Gummir=Wachs, Fr. Cire à gommer, geſchmolzenes gelbes Wachs, mit etwas zerlaſſenem Pech vermiſcht, womit die inwendige Seite des zu Bettkiſſen beſtimmten Zwillichs gummirt oder überſtrichen wird.

Gumpe, ſiehe Humpe und Rumpf.

Gundel=Kraut, Thymus Zygis *Linn.* ſiehe Quendel.

Gundel-Rebe, ſiehe den folgenden Artikel.

Gundermann, eine in einigen Gegenden, beſonders Oberdeutſchlandes, übliche Benennung des **Erdepheues** oder **Grundepheues**, der von Andern **Gunderan**, **Gunderlunze**, **Gundelrebe**, **Gunderrebe**, **Donnerrebe**, in Preußen **Udram**, im Niederſ. **Hederich**, imgleichen **Kiek-dörn-Tune**, genannt wird.

Da dieſe Pflanze in einigen oberdeutſchen Gegenden ausdrücklich **Grundrebe** heißt, weil ſie nahe an dem Erdboden hinkriecht, daher ſie im Griech. auch χαμαικισσος und im Engl. Grundive heißt: ſo ſcheinen ſowohl **Gundermann** und **Gunderrebe**, als auch **Donnerrebe** daraus verderbt zu ſeyn.

Der **Kirſchiſopp** oder **Erdpfau**, Ciſtus Helianthemum *L.* (ſ. oben, S. 318) und die **Erdwinde**, Antirrhinum Elatine *L.* (ſ. **Winde**,) werden von Einigen aus eben dieſer Urſache **Gundermann** genannt.

Der **Gundermann** oder **Erdepheu**, Hedera terreſtris vulgaris *C. B.* Chamaeciſſus, ſ. Hedera terreſtris *J. B.* Chamaeclema, Glechoma oder Glecoma *Hall. & Linn.* Fr. Lierre terreſtre, iſt eine Gattung Pflanzen mit zwey ungleich langen Paaren Staubfäden, und nackten Samen. Die bisher bekannte einzige Art dieſer Gattung, **epheuartiger Gundermann** mit nierenförmigen und gekerbten **Blättern**, Glechoma hederacea, foliis reniformibus crenatis *Linn.* iſt in ganz Europa überall gemein an Mauern und Hecken, und blühet früh im März an warmen ſonnenreichen, graſigen Orten, Hecken und Planken. In ſchattigen Wäldern kommen die Blumen viel ſpäter, und dauern daſelbſt lange. Die faſerige Wurzel treibt dünne, viereckige, röthliche, haarichte, äſtige Stängel, welche größtentheils auf der Erde hinkriechen, neue Wurzelfaſern ſchlagen, und ſich nur mit dem obern blühenden Theile in die Höhe richten. Die lang geſtielten, einander gegen über geſtellten Blätter ſind rundlich, oder nierenförmig, eingekerbt und etwas haaricht. Die blauen

Blumen ſtehen wirtelförmig an den Winkeln der Blätter. Der röhrförmige Kelch endigt ſich mit fünf ungleichen Spitzen, und die dünne Röhre des Blumenblattes theilt ſich in zwo Lippen; die obere iſt aufwärts gerichtet, ſtumpf und zweyſpaltig, die untere größer, in drey Lappen getheilt, wovon der mittelſte der größte und eingekerbt iſt. Die zween kurzen und zween längern Staubfäden tragen Staubbeutel, davon jedes Paar in Geſtalt eines Kreuzes zuſammen ſtößt. Der Griffel zeigt zwey ſpitzige Staubwege. Der Kelch enthält vier eyförmige Samen. Die Pflanze iſt bald größer, bald kleiner. Zuweilen ſind auch die Blumen mehr röthlich, und die Blätter ſcheckig. Inſonderheit zieht man in Gärten zwo ſchöne Spielarten, welche entweder ſilber= oder goldfarbige Blätter tragen, und ſich durch die eingelegten Zweiglein häufig vermehren.

Dieſe Pflanze iſt in den ältern Zeiten hochgeſchätzet, von den neuern aber, mehr als ſolche verdient, verachtet worden. Hr. Prof. **Gleditſch** (*) hat ihren alten Ruhm wieder beſtätigt, und gelehret, wie ſolche ein vortrefflich einheimiſches Arzneygewächs ſey, welchem bey ſeiner ausnehmenden Eigenſchaft und Wirkſamkeit weiter nichts fehle, als daß es nicht aus Peru, Meriko, China oder Oſtindien kommt, und theuer bezahlet werden muß. Sein Geruch iſt ſchwer, ſtark, und unangenehm balſamiſch; der Geſchmack bitterlich, und mäßig ſcharf. Es reizt die feſten Theile zu einer lebhaften Bewegung, verdünnt und löſet die ſtockenden Säfte auf, reinigt dieſelben, befördert die Verdauung und den Urin. Dieſe und andere Wirkungen kann inſonderheit die friſche und ſaftige Pflanze leiſten. Wenn man im Frühlinge den ausgepreßten Saft entweder allein,

(*) Im 3 Th. ſeiner vermiſchten phyſic. bot. öconom. Abhandlungen, Halle, 1767, gr. 8 S. 347.

allein, oder von andern ähnlichen Kräutern zugleich gebraucht, kann man den beſten Nutzen davon hoffen. Auch das getrocknete Kraut iſt nicht zu verachten; hingegen kann man das daraus bereitete Extract und den Syrupp entbehren. Die beſonderen Fälle, wo dieſe Pflanze nützlich zu gebrauchen iſt, laſſen ſich aus den bemerkten allgemeinen Wirkungen leicht beſtimmen. Es kann daher ſolche bey verhärteten Eingeweiden eines Milzſüchtigen, oder bey Verhaltung der goldenen Ader und der monatlichen Reinigung, bey innerlichen Geſchwüren, vornämlich der Bruſt und der Uringänge, bey dem weißen Fluſſe, auch bey der Krätze und andern Krankheiten der Haut, dienlich ſeyn. Baglio lobt die Eſſenz als ein untriegliches Blähung-treibendes Mittel. Ob ſolche auch bey Abführung der Würmer kräftig ſich bezeige, wie einige verſichern, möchte noch zweifelhaft ſcheinen. Die Roßärzte pflegen die gepülverten Blätter unter das Futter zu miſchen, und dieſes den Pferden einzugeben, wenn ſie von Würmern geplaget werden, und den ausgepreßten Saft, mit etwas Wein vermiſcht, den blinden Pferden in die Augen zu tröpfeln. Ueberhaupt giebt der Gundermann für das Vieh, und inſonderheit die Schafe, ein ſehr geſundes Futter ab. Die Schafe genießen dieſes Gewächs, ſo lange es zart iſt, und es iſt auf der Weide eine der geſündeſten Pflanzen. Sie verwahrt das geſunde Vieh vor der Schwäche und Verſtopfung der Eingeweide, mithin gegen die Räude, Geſchwulſt und Fäule; iſt aber das Vieh ſchon allzu faul und anbrüchig, ſo wirkt es zu ſtark, daß das Vieh deſſen Genuß nicht lange aushalten kann. Vielleicht iſt hierin die Urſache zu ſuchen, daß in England der Gebrauch dieſer Pflanze den Pferden tödtlich geweſen iſt. Man hat, wie in dem Lond. Chronic. no. 1345, berichtet wird, nach dem Tode das Herz ungemein erweitert und mit vielem Blute angefüllt, in dem Magen und den

Där-

Därmen aber ſehr viel Luft gefunden. An einigen Orten frißt das Vieh ſolches auch nicht gern.

Bemerkung, daß Gundermann den Pferden ſchädlich ſey, aus No. 40 und 48 der Gaz. ſalut. v. J. 1765, überſ. im 1. St. des Berl. Magaz. 1766, 8 S. 59, f.

Von den unglücklichen Wirkungen des Erundepheues, wenn er von Pferden gefreſſen wird, ſ. den 9ten Band des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſt. & commerciale, Lpz. 1768, 8 S. 126—131.

Die Engländer legen das Kraut in die Bierfäſſer, um das Bier ſchwarzbraun und hell zu machen, und deſſen allzu ſchnelle Gährung zu hindern. Die Bienen ſammeln aus den Blumen Honig, und die ganze Pflanze wird häufig von den Ameiſen beſuchet.

Des Hrn. v. Juſti gethanen Vorſchlages zu einem Verſuche, die Seidenwürmer mit Gundermann zu füttern, wird im Art. Seidenwurm Erwähnung geſchehen.

Gundermann, (kleiner) ſiehe Ehrenpreis.

— — — (Stein=) Aſarina hederula ſaxatilis *Lob.*; ſiehe Th. II, S. 492.

Gunkel, ſiehe Kunkel.

Gunſt, (die) von dem Zeitworte gönnen, welches im Niederſ. noch jetzt gunnen lautet.

1. Derjenige Zuſtand des Gemüthes, da man einem andern etwas gönnet, in welcher weiteſten Bedeutung es im Hochdeutſchen veraltet, und nur noch in den Zuſammenſetzungen Abgunſt und Mißgunſt üblich iſt.

2. In engerer Bedeutung, derjenige Zuſtand des Gemüthes, da man das Gute, welches einem andern wiederfähret, nicht nur mit Zufriedenheit, mit Vergnügen ſieht, ſondern auch geneigt iſt, ihm ſolches ſelbſt zu verſchaffen; wo es, ſo wie Liebe, von dieſem Zuſtande des Gemüthes, ſowohl Vornehmerer gegen Geringere, als auch gleicher Perſonen gegen einander, als endlich Geringerer gegen Höhere gebraucht wird. In engerer Bedeutung iſt es von der Neigung eines Höhern gegen einen Geringern üblich, da es dann ſowohl

wohl der Würde als dem Nachdrucke nach etwas weniger ſagt, als Gnade. Gunſt iſt beſſer denn Silber und Gold, Sprichw. 22, 1. d. i. die Gunſt anderer gegen uns; im g. L. Gunſt iſt beſſer als Kunſt. Sich um Jemandes Gunſt bewerben. Eines Gunſt genießen, bewerben, verlieren. Sich in Jemandes Gunſt einſchleichen. Sich bey Jemanden in Gunſt ſetzen. Bey einem in Gunſt ſtehen. Nach Gunſt urtheilen, mit Verletzung des Rechtes oder des Verdienſtes. Es gehet alles nach Gunſt, nicht nach Verdienſt. Einem etwas zu Gunſten thun, d. i. zu Gefallen, aus Neigung zu ihm, und, etwas zu eines Gunſten thun, zu ſeinem Vortheil, ſind im Hochdeutſchen, wenigſtens in der edlen Schreibart veraltet. Ehedem war es auch ein Titel, welcher etwas geringer war, als Gnade, und auch im Abſtracto und im Plural üblich war. Ew. Gunſten, wovon noch großgünſtig ein Ueberbleibſel iſt. Eben ſo ungewöhnlich iſt im Hochdeutſchen der Gebrauch für Neigung überhaupt.

3. Erlaubniß, Verſtattung, Einwilligung, wo es nur unter dem großen Haufen üblich iſt, welcher, wenn er höflich ſeyn will, alles mit einem mit Gunſt, mit Gunſt zu melden, mit Gunſt zu ſagen u. ſ. f. begleitet, d. i. mit Erlaubniß. Hieher gehören auch der in einigen ſelbſt oberſächſiſchen Kanzelleyen übliche Gebrauch, wo Gunſt eine ſchriftliche Einwilligung, z. B. eines Lehensherren zur Verpfändung eines Lehens u. ſ. f. bedeutet, wo es auch im Plural die Günſte hat, wofür in andern Conſens üblich iſt. Amtsgünſte, Conſensbriefe, welche von dem Amte ertheilet werden. Gunſtbrief, eine ſchriftliche Erlaubniß eines Obern, ein Conſensbrief; in der Oberlauſitz iſt es in manchen Gerichten von einem jeden ſchriftlichen Erlaß, von einer jeden ſchriftlichen Erlaubniß üblich.

Daher günſtig. 1. Gunſt gegen Jemanden habend, und in derſelben gegründet; wo es, ſo wie das Hauptwort Gunſt, von der guten Geſinnung unter Perſonen allerley Standes, in engerer Bedeutung aber Höherer gegen Geringere, gebraucht wird, und alsdann etwas geringer iſt, als gnädig. Einem günſtig ſeyn. Sich Jemanden günſtig machen. Ein günſtiges Urtheil von etwas fällen. Ein günſtiges Vorurtheil für Jemanden haben. 2. Figürlich, für vortheilhaft, doch nur in einigen Fällen. Es zeigt ſich jetzt eine günſtige Gelegenheit. Ein günſtiger Umſtand. Die Witterung war den Feldfrüchten nicht günſtig. Boden und Klima ſind hier günſtig.

Daher auch Günſtling, eine Perſon, welche eines andern Gunſt in einem hohen Grade beſitzt, von Perſonen beyderley Geſchlechtes, ein Liebling; mit einem franzöſ. Worte ein Favorit. Des Königes Günſtlinge. Ein Günſtling des Glückes.

Wenn ein Fürſt die Schmeicheley liebt, ſo wird er gefällige, niedrige und knechtiſch geſinnte Seelen, kurz, Sclaven an ſich ziehen. Liebt er aber die Wahrheit, ſo wird er freymüthige Männer, geiſtreiche und verdienſtvolle Perſonen, Unterthanen, die dieſen Namen verdienen, berufen. Der Privatumgang eines Fürſten iſt ein Spiegel, worin man allezeit die Züge ſeiner Gemüthsart erkennt. Er kann alſo nicht behutſam genug in der Wahl derjenigen Perſonen ſeyn, die er dazu nimmt. Man pflegt diejenigen, die ein Fürſt ſeines vertrauten Umganges würdiget, Günſtlinge, Lieblinge oder Favoriten zu nennen. Da ſolche Perſonen ſich allezeit den Neid und die Eiferſucht der Großen, der Miniſter, der Hofleute, ja oft der gemeinſten Bürger zuziehen: ſo hat man mit dem Titel eines ſolchen Günſtlinges einen verhaßten Begriff verbunden, und es ſcheint, man tadle die Fürſten, daß ſie dergleichen haben. In der That, wenn dieſe Lieblinge Perſonen ſind, die kein gutes Herz haben, auch nicht den Verſtand beſitzen, den ihr Platz erfordert; wenn ſie nur ſtolz, eingebildet und ungezogen ſind; wenn ſie in Ehrſucht und Geiz erſoffen ſind, und wenn ſie die Blutegel ihres Herren und ſeines Volkes werden: ſo kann man ſie nicht ohne geheimen Schauder und Abſcheu anſehen,

und muß einen Herrn beklagen, der keine beſſere Wahl zu treffen gewußt hat. Wenn aber ein Fürſt verdiente Männer mit ſeiner Gunſt beehret; wenn er ſich von ſeinen mühſamen Arbeiten in der Geſellſchaft geiſtreicher und liebenswürdiger Perſonen, die voll von Genie und Kentniſſen ſind, erholt: ſo iſt ſein Betragen ruhmwürdig. Er beweiſet, daß er empfinden, die Talente erkennen und ſie belohnen könne. Es iſt dem Fürſten und dem Staate ſelbſt daran gelegen, daß ſolche Perſonen anſtändig beſoldet werden: 1) weil nichts anſtößiger iſt, als einen großen Herrn mit Perſonen umgeben zu ſehen, die zugleich verdienſtvoll und armſelig ſind; 2) weil, wenn man ſie in einer der Armuth ähnlichen Mittelmäßigkeit läßt, man ihre Treue in Gefahr ſetzt, ſich durch das Gold irgend eines fremden Geſandten, oder ſonſt eines Unterthanen, verſuchen zu laſſen, um dem Herrn gewiſſe Sachen beyzubringen, oder, was bey ihm vorgeht, zu verrathen. Da es nun unmöglich iſt, daß in dem Privatleben, ein Fürſt allemal ſo auf ſeiner Hut ſeyn könne, daß ihm kein Wort entfahren ſollte, daraus nicht irgend etwas zu ſchließen wäre, und daß er allezeit gegen die unvermerkten und feinen Ohrenbläſereyen gewaffnet ſeyn könnte: ſo ſieht man wohl, daß es ſehr nöthig ſey, daß die nächſten Perſonen um ihn her unbeſtechlich ſeyn müſſen. Drittens muß jeder Monarch feſt glauben, daß ein wahrhaftig großer Geiſt ſehr ſelten iſt, und ſich und ſeinen Werth gewiß beſſer fühlt, als daß er ſich für eine Kleinigkeit in den Zwang ſetzen wolle, welcher allezeit das Hofleben begleitet.

Die Gemüthsart eines Günſtlinges muß redlich und aufrichtig ſeyn; allein, man muß ſich hierbey nicht irren, und für dieſe Tugend einen gewiſſen Hang, den man oft an ihnen findet, alles, was in einer Regierung geſchieht, zu verwerfen und zu verſpotten, anſehen. Dieſe Sucht wird eine Peſt des Staates; und diejenigen, welche ſie beſitzen, ſtöhren bisweilen die beſten Unternehmungen durch ein ſatyriſches Wort, durch eine Geberde, durch einen Augenwink, wenn ſie mit einem ſchwachen Prinzen zu thun haben. Der geſchickteſte Miniſter entwirft durch viel Arbeit, Verſtand und Nachſinnen einen ſehr ſchönen Entwurf; er bereitet ihn von weitem, verbindet die bequemſten Mittel, damit er gelinge; er iſt auf dem Puncte, deſſen glückliche Erfüllung zu ſehen. Ein Lieblieng aber, ein Windkopf, ein Läſterer, ein Witzling menget ſich in das Spiel, nähert ſich dem Fürſten, und äußert, entweder aus Unwiſſenheit, oder aus Bosheit, einen giftigen Einfall dawider, oder

wider die dazu gemachten Anſtalten, und richtet das ganze Werk des Staatsmannes zu Grunde, der da verzweifeln will, daß er den Bogen nicht weiß, woher der Pfeil kömmt, und dadurch unvermögend wird, den Schuß abzuwenden. Gegen ſolche Tadler, Ränkmacher, und hinterliſtige oder ſpöttiſche Köpfe muß ein Landesherr ſehr auf ſeiner Hut ſeyn.

Guppas, ein Gewicht, deſſen man ſich auf einigen Handelsplätzen an der Meerenge von Malacca, inſonderheit zu Queda, bedient. 4 Guppas machen einen Guanta; 16 Guantas machen einen Hali, und 15 Halis ein Bahar, welcher 450 Markgewicht wiegt.

Gur, ein weißes oſtindiſches Baumwollenzeug, welches 14 Ellen lang, und 7 bis 8 Ellen breit iſt.

Gurgel, (*) (die) die Speiſeröhre, der Schlund, und die äußere Gegend vorn am Halſe unter dem Kinne, wo ſie liegt; im gem. Leben auch die Droſſel, das Liecht. *Einem Thiere die Gurgel abſchneiden. Durch die Gurgel reden. Jemanden das Meſſer an die Gurgel ſetzen, ihm nach der Gurgel greifen. Sein Vermögen durch die Gurgel jagen*, in den niedrigen Sprecharten, es verpraſſen.

Figürlich wird an einem Druckwerke diejenige krumme Röhre, die mit dem einen Ende mit einer Steigeröhre verbunden, mit dem andern aber an dem Stiefel befeſtigt iſt, und alſo zwey weſentliche Stücke zuſammen verknüpfet, die Gurgel genannt.

(*) Bey dem Raban Maurus Querca odrr Guerca, im Dän. gleichfalls Gurgel, im Engl. Gargle, Gurgle, Gorge, im Franz. Gargouille, Gorge, im Ital. Gorga, im mittl. Lat. Gargalia, Gorgia, im Schwed. Qwarka, im Isländ. Kuerkur, im Finnländ. Curcku, im Hebr. גרגרה. Es ahmet ohne Zweifel den Schall nach, den das Gurgeln verurſacht, da denn die Endung — el oder — er, entweder die Bedeutung eines Werkzeuges haben, oder auch ein Zeichen des Diminutivi ſeyn kann. Das Lat. Gurges, ein Strudel, hat eine ähnliche Abſtammung.

In dem Zuſammenſetzungen Kriegsgurgel, Mordgurgel, Saufgurgel, Spielgurgel, wird es im gem. Leben im verächtlichen Verſtande auch von einer Perſon gebrnucht, wo es zugleich den Begriff einer heftigen ungeordneten Begierde bey ſich führt.

Gurgelwaſſer, ſiehe das Folgende.

Gurgeln, einen gewiſſen Liquor in ſeinem Munde von einer Seite zur andern laufen laſſen, ſo daß nicht ein Tropfen davon in die Speiſeröhre komme; ſich mit Waſſer gurgeln, oder den Hals mit Waſſer gurgeln; L. gargarizare, Fr. gargariſer, Gr. γαργαρίζειν, Ital. gargogliare, Engl. gurgle, welche Wörter insgeſamt den röchelnden Schall nachahmen, welcher dadurch verurſacht wird.

Wie man ſich gehörig gurgeln ſolle, davon laſſen ſich nicht füglich Vorſchriften ertheilen: es iſt eine Handlung, welche mechaniſch geſchieht, und welche die Nothdurft zur Genüge lehrt. Indeſſen iſt dabey zu bemerken, daß, wenn man ſich recht gurgeln will, man den Kopf hinterwärts neigen, den weichen hintern Theil des Gaumens (Velum palatinum) nach vorn niederlaſſen, die Wurzel der Zunge ſacht gegen den hintern Theil des Mundes ſtoßen und ſchnell bewegen müſſe. Das Hauptſächlichſte dabey aber iſt, daß man den Athem an ſich halte.

Dergleichen flüſſiges Mittel nun, womit man ſich gurgelt, heißt ein Gurgelwaſſer, L. Gargarisma, Gargarismus, Collutio oris, Fr. Gargariſme. Man bedient ſich deſſen in Krankheiten des Mundes, des Zahnfleiſches, des Zäpfchens ꝛc.

Das gewöhnlichſte Gurgelwaſſer wird alſo gemacht: Man kocht friſche oder getrocknete Salbey in hinlänglicher Menge Waſſer ab, ſeihet es durch ein Tuch, und verſüßt das Durchgeſeihete mit Honig.

Der Gebrauch deſſelben iſt in folgenden Fällen dienlich: 1. Wenn man eine leichte Entzündung im Halſe und geſchwollene Mandeln hat. Sind die Theile ſehr roth, ſo muß man

in jede Theeſchale voll, einige Salpeterkügelchen oder 15 Gran gereinigten Salpeter thun, und alsdann gebrauchen. 2. Wenn die Zunge gelähmt iſt. In dieſem Falle thut man Salpeter und Salmiak, von jedem 5 Gran, hinzu; noch beſſer iſt es, ſo viel Senf in jede Theeſchale zu thun, bis das Waſſer ſehr ſcharf wird, und falls der Kranke ſich nicht ſollte gurgeln können, mit einem in dieſes Waſſer eingetunkten Lappen öfters die Zunge zu berühren. 3. In Schwämmchen, befeuchtet man mit dem Gurgelwaſſer oft die Zunge, und wäſcht ſie und die innern Theile des Mundes täglich etlichemal damit aus.

Man kann auch Gurgeltränke machen, wenn man Sinngrün (Vinca Pervinca) oder rothe Roſenblätter, oder Gartenpappelblumen mit Waſſer kocht, oder vielmehr mit kochendem Waſſer infundirt. Auf jedes Nößel thut man 2 Unzen Weineſſig und eben ſo viel Honig hinzu.

Der in andern Fehlern des Mundes, als: Geſchwüren, Mundfäule, Geſchwulſt des Zahnfleiſches u. ſ. f. dienlichen Gurgelwaſſer, geſchieht an ſeinem Orte, wo von dieſen Zufällen gehandelt wird, Erwähnung.

Gurke, (*) (die) L. Cucumer, Cucumis, Fr. Concombre, die eßbare Frucht einer Pflanze mit halb getrennten Geſchlechtern und verwachſenen Staubbeuteln, welche bey uns in den Gärten gezeuget wird, deren Vaterland aber unbekannt iſt; und dieſe Pflanze ſelbſt. Gurken ſäen, pflanzen. Gurken einmachen. Sich eine Gurke heraus nehmen, Sprichw. ſich viele Freyheit erlauben; Fr. faire le fringant.

(*) Im Schwed. Gurka, im Engl. Gherkin. Ohne Zweifel von dem Lat. Anguria, welches der Name der Waſſermelonen geweſen zu ſeyn ſcheint. Die meiſten Deutſchen haben die erſte Sylbe wie in Spital, Pflaſter, u. a. m. verbiſſen, dagegen andere Sprachen und Mundarten ſolche behalten haben, wohin das Niederſ. Augurken, Baier. Umurken, das Dän. Agurke, das Böhm. Wokurka, und das Poln. Ogorek gehören. In einigen oberdeutſchen Gegenden werden die Gurken Cucumern, Kukummern, in der Oberpfalz Kümmerlinge genannt; welches aus dem Lat. Cucumer, oder Cucumis, Ital. Cocomero, gebildet iſt. Da wir dieſe Pflanze allem Anſehen nach aus Italien bekommen haben, ſo haben wir mit derſelben auch den ausländiſchen Namen bekommen.

I. Die gemeine Saat- oder Küchengarten-Gurke. Es giebt davon zwo Spielarten.

1) Die erſte Sorte, die gemeine rauhe Gurke, Cucumis ſativus vulgaris *C. B. Tourn.* & *Linn.* Cucumis foliorum angulis rectis, pomis ovato-oblongis ſcabris *Hort. Cliff.* hat rauhe Früchte, und begreift wiederum andere Spielarten unter ſich, deren Früchte theils 3 bis 4, theils 6, bis 8 oder 9 Zoll lang werden. Es giebt dergleichen mit grüner und mit weißer Frucht.

a) **Mit grüner Frucht.** Cucumis ſativus vulgaris, maturo fructu ſubluteo *C. B.* Ihre Früchte ſind Anfangs grün, und, wenn ſie reif ſind, goldgelb. Es giebt davon vier Sorten. α) Gemeine rauhe grüne ſtachelige Gurke; ihre Früchte ſind dunkelgrün, und 6 bis 7 Zoll lang. β) Kurze grüne ſtachelige Gurke; ihre Früchte werden nur 3 bis 4 Zoll lang. γ) Lange grüne ſtachelige Gurke, 6 bis 8 oder 9 Zoll lang. δ) **Frühe** grüne Traubengurke. Bouquetgurke, mit kurzen büſchelweiſe ſitzenden Früchten, Fr. Concombre à bouquet, Concombre mignon; ſie iſt nicht über 4 bis 5 Zoll lang, wächſt büſchelweiſe, und hat etwas kleinere Kerne, als andere Gurken.

b) **Mit weißer Frucht.** Cucumis ſativus vulgaris, maturo fructu albo *C. B.* Ihre Früchte ſind Anfangs weiß, werden aber, wenn ſie überreif ſind, auch gelblich, ſind auch etwas dicker und länger, fallen gegen den Stiel mehr ab, und ſind weichlicher.

2) Die zweyte Sorte, die lange glatte Gurke, Cucumis ſativus major *Bauh.* & *Linn.* Cucumis foliorum angulis rectis, pomis longiſſimis glabris *H. C.* Fr. Concombre long de Turquie, hat glatte Früchte, und begreift gleichfalls andere Spielarten unter ſich, welche 10 bis 15 lange Früchte bekommen. Die türki=

türkiſchen und ſpaniſchen Cucumern, ſind Varietäten derſelben.

Die faſerige gerade Wurzel der gemeinen Saatgurke treibt ſcharfe, lange, äſtige, auf der Erde hinkriechende Ranken. Die wechſelsweiſe geſtellten Blätter ſtehen auf einem 6 bis 8 Zoll langen Stiele, und ſind dick und eingebogen; ſie ſind im Umkreiſe wie die Weinblätter geſtaltet, aber größer, und haben nicht ſo tiefe Einſchnitte; an dem Rande ſind ſie nicht ausgezackt, aber rauh, und beſonders unten mit kleinen Stacheln beſetzt. Aus dem Winkel der Blätter kommen Gäbelchen und Blumen hervor. Die Blume beſteht aus einem einzigen Stücke, iſt wie eine Glocke geſtaltet, und oben weit. Sie hat 5 Abtheilungen; jede iſt ungefähr ½ Zoll breit, und blaßgelb. Einige darunter ſind unfruchtbar, andere aber fruchtbar. Die letztern erkennt man an der Frucht, welche mit der Blüthe zugleich, ja noch ehe dieſelbe aufblüht, entſteht, und ungefähr 1 Zoll lang iſt. Dieſe Frucht, welche nach und nach zunimmt, wird gemeiniglich bis 1 Fuß lang, und ungefähr 3 Zoll im Durchſchnitte dick.

In England hat man Beyſpiele, daß Gurken 14 engl. Zoll lang, und 10 Zoll dick geweſen. Im 42. St. des **Wittemb. Wochenbl.** v. J. 1768, S. 347, verſichert Jemand dergleichen von 13, auch 14 Dresdn. Z. lang gezogen zu haben, die ſo gar 14 bis 15 Zoll im Umfange gehalten.

Zu Stoneleigh Abbey, unweit Conventry, ſind im J. 1777, in dem Garten des Lord Leigh, Gurken gezogen worden, die über 8 Pfund gewogen haben. Der Same, aus welchem ſie gezogen ſind, iſt von den Herren D. Solander und Cooks aus Südamerika, auf ihrer Reiſe um die Welt, mitgebracht worden.

Die Frucht läuft an den beyden äußerſten Enden rund zu, iſt bisweilen gerade, bisweilen gekrümmt, und öfters mit kleinen Warzen beſetzt. Uebrigens iſt ſie weiß, grün oder gelb. Ihre Schale iſt ſehr dünn; ihr Fleiſch feſt, weiß, durchſichtig, und hat keinen merk-

merklichen Geruch. Der Säme liegt, in Geſtalt eines weißen, länglichen, an beyden Enden ſpitzigen Kernes, in der Mitte der Furcht in drey oder vier Fächern, um welche ein wäſſeriges Fleiſch iſt, und iſt ein wenig ſtärker als ein Melonenkern. Er iſt mit einer harten Schale bedeckt, unter welcher ſich ein milchichter und ſüßer Kern befindet. Von der Erziehung, Wartung und dem vielfachen Gebrauche der gemeinen Saatgurke werde ich weiter unten handeln, nachdem ich vorher noch die übrigen Arten der Gurken werde angeführet haben.

2. Die Schlangengurke, Schlangenkürbiß, (*) Cucumis anguinus; Cucumis flexuoſus *Bauh.* Cucumis flexuoſus, foliis angulato-ſublobatis, pomis cylindricis ſulcatis curvatis *Linn.* Fr. Concombre ſerpent, Concombre ſerpentin. Die Frucht iſt lang, krumm, und rauher, als die gemeine rauhe Gurke, gegen den Kopf zu dicker als an dem Stiele; ihre Schale iſt glänzend, blaßgrün, und an der Seite mit kleinen erhabenen Zügen ſymmetriſch gezeichnet. Siehe auch Luffa.

3. Die ägyptiſche haarige Gurke, Cucumis ægyptius rotundifolius *C. B.* Cucumis Chate, hirſutus, foliorum angulis integris rotundatis, pomis fuſiformibus utrinque attenuatis hirtis *Linn.* wächſt in Aegypten und Arabien, und iſt am Wachsthume der gemeinen ähnlich, die Blätter aber ſind größer, weißlich haarig; die Früchte gleichfalls mit Haaren beſetzt, und eckig, oder, wie Linné es nennt, ſpindelförmig. Dieſe ſollen angenehm ſchmecken und riechen, nach Hrn.

(*) Die meiſten Schriften verwechſeln die lange glatte Gurke, und die Schlangengurke. Eine mehrere botaniſche Richtigkeit in den Benennungen hat der würdige Hr. Superint. Lüder, in ſeiner vollſtänd. Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengewächſe, Lübeck, 1780, gr. 8. ſo wie bey den Gewächſen überhaupt, alſo auch inſonderheit, S. 440, ſgg. bey der Gurke eingeführt.

Hrn. v. Münchhauſen aber nicht zur Speiſe dienen. Den vornehmen Türken iſt ſolche ein Leckerbiſſen.

4. Die eckige chineſiſche Gurke, Cucumis longus Indicus *Gronov.* Cucumis acutangulus, foliis rotundato-angulatis, pomis angulis decem acutis *Linn.* Petole, wächſt in der Tartarey und China, und iſt jährig. Die Ranken ſind eckig; die Blätter herzförmig, mit ſcharfen Winkeln eingeſchnitten, und ſägeartig ausgezackt. Die Früchte ſind zehneckig. Viele gelbe Blumen ſitzen auf einem Stiele. Nur die jungen Früchte können geſpeiſet werden, da die alten holzicht ſind.

5. Die runde ſtachelige Gurke, amerikaniſche Gurke, Cucumis foliis palmatis *Rojen.* Cucumis Anguria, foliis palmato-ſinuatis, pomis globuſis echinatis *Linn.* wächſt in Jamaika, iſt jährig, hat eckige, mit Borſten beſetzte Ranken, handförmige, ausgehöhlte Blätter, ganz kleine Blumen, und kugelförmige, ſtachelige Früchte. Die Amerikaner eſſen die Frucht.

Die letzten vier Arten werden, wie andere, aus warmen Gegenden zu uns gebrachte, Sommergewächſe auf dem Miſtbeete erzogen und gewartet.

6. Die ſchwarze Gurke, Cucumis minima, fructu ovali nigro lævi *Sloane.* Cucumis parva repens Virginiana, fructu minimo *Pluken.* Melothria pendula *Linn.* Fr. Cocombre noir, wächſt in Canada, Virginien und Jamaika wild, iſt von einem Dunkelgrün, welches in das Schwarze fällt, und hat einen Kaſtaniengeſchmack. Ihre Stiele ſind hohl und eckig, ungefähr 15 bis 18 Zoll lang. Ihre häufigen Blätter ſind groß, breit, ſcharf, höckerig, oben und unten rauh, gleichen faſt den Weinblättern, und haben einen übeln Geruch. Die Samen ſind ſehr groß.

7. Die wilde Gurke, Eſelsgurke, Hundsgurke, Springgurke, Spritzgurke, Momordica Elaterium *Linn.* ſiehe Th. XI, S. 557, fgg.

Die

Die Gurken kommen in ihren äußerlichen Theilen ſehr mit den Melonen überein, weichen aber in ihrer Natur ſehr weit von einander ab. Eine Gurke läßt ſich ſchon ſtärker, auch früher treiben, auch bey ganz verſchloſſener Luft; daher man ſie in etwas gelindern Gegenden, z. B. in England und Holland, faſt den ganzen Winter über haben kann. Sie erfordert mehr Erde, nimmt mit weniger Wärme fürlieb, da an dem guten Geſchmacke der reifen Früchte nichts gelegen iſt. Man braucht von ihnen nur die unzeitigen heran wachſenden Früchte, deren an ſich grashaften Geſchmack wir lieben; hingegen ſind die reifen Früchte gänzlich unbrauchbar; ob ſie gleich, da ſie nur eine dünne Schale haben, und ſchmäler ſind, von der Sonne weit beſſer durchkocht werden können.

Zuvörderſt muß man ſich einen Vorrath von guten Kernen anſchaffen. Die Gurkenkerne taugen ganz jung eben ſo wenig, als die von den Melonen, indem ſie zu ſtark in Ranken treiben; ſie dürfen aber nicht ſo alt ſeyn, und halten ſich auch nicht ſo lange, ſondern ſind am beſten, wenn ſie 1 oder 2 Jahre gelegen haben. Aeltere Kerne muß man, wenn man es ändern kann, nicht nehmen; ſie dauern ſonſt 6 bis 8 Jahre. Man verwahrt ſie bis dahin eben ſo wie die Melonenkerne, und hütet ſich, die aufgehobenen Kerne von einem Beete zu nehmen, wo nicht verſchiedene Arten unter einander geſtanden haben, denn ſonſt arten ſie aus; nämlich die Kerne von langen weißen Gurken, bringen nach einigen Jahren kurze gelbe Früchte, wie die gemeinen; die gemeinen hingegen pflegen nicht auszuarten. Man hebt gern von den erſtern Früchten eine oder andere zum Samen auf. Die Kerne müſſen nur in Papier oder Beutel, nicht aber in einem feſt verſchloſſenen Gefäße verwahret werden.

Man zieht die Gurken entweder ganz früh im Winter; oder, ſie werden, wie die Melonen, im Frühlinge

ge auf warmen Beeten getrieben; oder man pflanzt ſie in das freye Feld. Zu einer jeden Art werden beſondere Handgriffe erfordert.

Den frühzeitigen Früchten der Gurken wird gar ſehr nachgetrachtet, um der Leckermäuler willen, welche die Zeit, da es friſche Gurken von den im freyen Lande angebaueten giebt, nicht abwarten können. Um ganz frühe Gurken zu ziehen, wird eine wärmere gelindere Gegend erfordert, wo man keine ſo ſtrenge Kälte und keine rauhe Witterung, keine anhaltend trübe und nebelige Luft zu befürchten, hingegen ein baldiges gelindes Wetter im Frühlinge zu hoffen hat. Die Gurken laſſen ſich früher ziehen, als die Melonen, deren Früchte ohne Sonne nie zur Reife gebracht werden können; allein, ſie wollen doch auch zuweilen freye Luft haben; und in den näſſern, kältern Gegenden trägt es ſich oft zu, daß in mehrern Wochen den Beeten keine friſche Luft gegeben werden darf; alsdann ſchmelzen oder verfaulen die Gurkenpflanzen entweder ganz, oder ſetzen doch keine Früchte an. Wenn man aber an einem Orte eine gelinde Witterung hat, ſo kann man den ganzen Winter hindurch die Gurken treiben, und, wo nicht früher, doch im März oder April ſchon junge Früchte zum Salat haben; ja, in Holland und England verlangt man ſie wohl noch früher, und faſt alle Monate. Man muß hiezu einen Treibkaſten haben, der zugleich geheizt wird, und etwas luftig iſt. Man ſteckt alsdann alle acht Tage Kerne in kleine Töpfe, und gräbt ſolche in Loherde ein. Bleiben die Pflanzen, ſo verſetzt man ſie ſo lange in kleinere Töpfe, deren Erde vorher erwärmt ſeyn muß, bis man ſie auf ein Miſtbeet bringen darf. Halten ſich die Pflanzen aber nicht, wie bey widriger Witterung zu geſchehen pflegt: ſo hat man wenigſtens nicht die Mühe und Koſten vergebens angewandt, welche ein beſonders dazu anzulegendes Miſtbeet erfordern würde. In

Frank-

Frankreich macht man ſchon im Nov. und December Beete dazu, worauf ſie 4 Wochen bleiben, und alsdann auf ein neues Beet verſetzt, von da aber nach 4 Wochen recht verpflanzt werden.

Am ſicherſten iſt, die *Gurken im Frühlinge*, wie die Melonen, *auf beſondern Miſtbeeten zu treiben*. In dieſer Abſicht iſt es nöthig, in den erſten Tagen des Februars den Pferdemiſt, welcher recht friſch und kaum aus den Ställen gebracht ſeyn muß, in die mit Bretern wohl ausgefütterten Miſtbeetgruben zu bringen, und denſelben fein gleich darin auszutheilen, und feſt einzutreten. Auf den Miſt wird zubereitete Erde 9 bis 12 Zoll hoch gebracht, und mit einer Harke gleich gezogen. Zwiſchen den Fenſtern und der Erde muß wenigſtens 1 Fuß hoch Raum in dem Miſtbeete bleiben, damit die Gurken zu ihrem Wachsthum Luft und Platz haben, auch damit ihre aufſchießende Ranken und Blätter an den Fenſtern, an welche ſie ſich anzulegen pflegen, wenn ſie ein wenig in die Höhe gewachſen ſind, von der Sonne nicht verbrannt werden. Hierauf werden die Fenſter, wie auch Strohdecken, aufgelegt, nach ein Paar Tagen aber nachgeſehen, ob die größte Hitze des Miſtes verraucht ſey, welches durch Einſtecken der Finger in die Erde gar leicht zu erforſchen iſt. Wird nun das Beet tüchtig befunden, ſo werden die Gurkenkerne in geflochtene runde Körbchen von Weiden, die nicht größer als ein gewöhnlicher Nelkentopf ſeyn dürfen, geleget, welches folgendermaßen verrichtet wird. Man flicht dieſe Körbchen weitläuftig von dürren Weiden, die vorher eingeweicht worden, damit ſie ſich biegen laſſen; denn die grünen, wenn ſie hiezu genommen werden ſollten, würden gewiß in der Erde ausſchlagen, und die darin geſäeten Gurken verderben. In dieſe Körbchen legt man zuvörderſt vermoderten, jedoch noch etwas ſtrohigen, Pferdemiſt, und erfüllet ſie ſo weit damit, daß oben

nur

nur etwann 3 bis 4 Zoll oder Daumenbreit leerer Raum ſey. Auf dieſen Miſt wird 2 Zoll hoch gute Erde gethan, und mit der Hand etwas feſt gedrückt. Auf die Erden werden die Gurkenkerne, welche vorhin in Waſſer aufgequellt, auch zum Aufkeimen in der warmen Stube gebracht worden ſind, ohne Verletzung des Keimes gelegt oder geſäet, und einen halben Zoll hoch mit guter leichter Erde bedecket.

Es iſt eine allgemeine Klage, daß die in die Erde gelegten Gurkenkerne öfters durch die Mäuſe oder durch die Fäulniß, wenn ſie etwas länger, als gewöhnlich, liegen, verloren gehen. Viele pflegen dieſelben, um ſie geſchwinder aus der Erde zu bringen, vorher in Milch oder Honigwaſſer zu legen, wodurch aber nicht allezeit der Endzweck erreichet wird. Ein ſicheres, und ſeit einigen Jahren mit erwünſchtem Erfolge verſuchtes Mittel, ſolche bald zum Vorſchein zu bringen, iſt, daß man die Gurkenkerne in einen Beutel von loſen Linnen ſchütte, ſolchen 12 oder 24 Stunden in lauwarmes Waſſer, und darauf in einen heißen Malzkeimenhaufen lege. Innerhalb 12 Stunden, öfters ſpäter, wie die Kerne gut ſind, oder der Keimenhaufen heiß, wird man finden, daß dieſelben völlig ausgelaufen ſind. Man thut alſo wohl, wenn man die Kerne oft beſieht, weil die Keimen öfters durch die loſe Leinwand ſchlagen, und abbrechen, wenn man ſie zu lang werden läßt. Auf eben dieſe Art kann man auch Kürbiß- und Melonenkerne geſchwinder zum Keimen bringen.

35. St. der hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 555, fgg.

Die beſäeten Körbchen werden hierauf in das Miſtbeet gebracht, dergeſtalt, daß unter jedes Fenſter ein Körbchen, und zwar auf der Mittellinie des Miſtbeetes zu ſtehen komme, zu welchem Behuf Löcher in die auf das Miſtbeet gebrachte Erde bis auf den Miſt gemacht werden, damit die Körbchen füglich darein geſetzt werden können; an die eingeſetzten Körbchen wird darauf die Erde wohl angedrückt und gleich gemacht. In dieſem Miſtbeete bleiben die Körbchen ſo lange ſtehen, bis nach 6 oder 7 Wochen deſſen Wärme ſich verlieren will. Sollten die Gurkenkerne in den Körbchen zu dick aufgegangen ſeyn, müſſen ſie, nachdem ſie das

zwey-

zweyte Blatt erreicht haben, dergeſtalt durchzogen werden, daß nicht mehr als 3 bis 4 Pflanzen, nachdem die Fenſter breit oder ſchmal ſind, in jedem Körbchen gelaſſen werden. Das Begießen iſt bey dieſen Pflänzchen ebenfalls nöthig; doch muß man das kalte Waſſer, welches man hiezu gebrauchen will, vorher mit warmen vermiſchet und temperiret werden.

Wenn das erſte Miſtbeet, nachdem es 6 bis 7 Wochen geſtanden, ſeine Wärme verloren hat, wird ein zweytes auf eben die Art, wie bey dem erſten geſchehen, zu recht gemachet. Man läßt es gleichfalls einige Tage liegen, bis ihm die ſtärkſte Wärme und Brodem vergangen iſt; alsdann werden die Körbchen aus dem erſten Miſtbeet behutſam herausgenommen, und in das neue eingeſetzt, in welchem ſie ſtehen bleiben, bis ſie ihre Früchte hervor bringen. Durch den Gebrauch der Körbchen geſchiehet es, daß die jungen Gurken das Verſetzen aus einem Miſtbeete in das andere ſehr gut ertragen, ob ſie gleich in den erſten Tagen nach dem Verſetzen etwas zu welken ſcheinen; denn ſie wachſen bald darauf in der Wärme des neuen Miſtbeetes gar freudig fort, und bringen in demſelben ihre Früchte. Die Körbchen verfaulen mehrentheils in dem andern Miſtbeete, und die Wurzeln dringen auch ohnedies durch die Weiden überall durch, und wachſen friſch fort.

In Ermangelung ſolcher Körbchen, kann man ſich hiezu von dem Töpfer Nelkentöpfe, von etwann 8 Zoll Breite, und 7 Zoll Tiefe drehen laſſen; es muß aber jeder Topf unten in dem Boden ein Loch von der Größe eines Thalers haben, damit die Wärme des Miſtbeetes deſto leichter in die Töpfe dringen könne. Es wird damit in allen Stücken eben ſo verfahren, wie bey den Körben gedacht worden iſt; nur iſt dieſer Unterſchied hierbey zu merken, daß die Töpfe, wenn ſie aus dem erſten Miſtbeete genommen, und in das andere

re gebracht und verſetzet werden ſollen, nebſt den darin befindlichen Gurkenpflanzen umgekehrt in die linke Hand genommen, und mit dem Daumen der rechten Hand durch die Oeffnung des Bodens der Miſt nebſt den Pflanzen heraus gedrückt werden muß, wobey ſich finden wird, daß die Wurzeln durch den vermoderten Miſt hindurch gewachſen ſind. Die nebſt dem Miſt und der Erde herausgeſchobenen Gurkenpflanzen werden alſobald mit den Händen umgewendet, und in ein vorher gemachtes Loch in die Erde geſetzt. Auf ſolche Weiſe leiden die Gurken bey ihrem Anbau in Töpfen gar keinen Aufenthalt im Wachsthum, weil ſie mit der vollen Erde, oder ohne Entblößung der Wurzeln von ihrer erſten Erde, in das zweyte Miſtbeet gebracht werden können.

Noch andere bedienen ſich, bey Ziehung früher Gurken, weder der weidenen Körpchen noch der Töpfe, ſondern weichen die Gurkenkerne 24 Stunden in Waſſer ein, und ſäen ſie in einen mitten durch das Miſtbeet gemachten kleinen Graben; ſind nun die Pflanzen darin ſo weit erwachſen, daß ſie das vierte Blatt erreicht haben, ſo heben ſie die in das zweyte Miſtbeet nöthigen Pflanzen, mit Hülfe eines blechernen Blumen- oder Melonenbohrers, oder in deſſen Ermangelung auch nur vermittelſt einer runden Gartenkelle, behutſam und dergeſtalt aus, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfalle, und ſetzen ſie alſo in das zweyte Miſtbeet in ein vorher gemachtes Loch. Zu ſolchem Verſetzen der Gurkenpflanzen wählen ſie, wo möglich, einen ſonnenreichen, warmen und hellen Tag, begießen auch die geſetzten Pflanzen ſofort mit etwas lauwarm gemachtem Waſſer, damit die Wurzeln mit dem Erdreiche ſich wohl verbinden mögen. Es legen ſich dieſe Pflanzen nach dem Verſetzen zwar allemal etwas nieder, und werden welk, richten ſich aber

auch gar bald, und ehe 24 Stunden vergehen, wieder auf, und wachſen friſch fort.

Um dieſe gemachten Miſtbeete muß um und um, ſo hoch ihre Wände oder Breter über der Erde ſtehen, friſcher Pferdemiſt geſchaffet und zuſammen getreten werden, damit die Kälte weder bey Tage noch des Nachts eindringen könne; und dieſer bleibt ſo lange darum liegen, bis ſich keine harte Fröſte mehr vermuthen laſſen; alsdann nimmt man ihn hinweg, und brauchet ihn auf andere Gartenbeete zur Düngung. Die Fenſter eines ſolchen Miſtbeetes müſſen, zu Erlangung friſcher Luft, inſonderheit im Anfange, wenn die ſtärkſte Hitze ſich noch darin befindet, gebührend gelüftet werden, indem man an der hintern oder hohen Seite derſelben etwas unterlegt, daß ſie anderthalb bis 3 Zoll hoch abſtehen, und es mithin ſo viele Oeffnung gebe, daß der Brodem und die übrige Hitze hinaus ziehen könne; ſolches Lüften aber hängt, inſonderheit bey ſtreichenden ſehr rauhen und kalten Winden, von eigener Erfahrung ab, und muß der Gärtner wiſſen, wie viel er hierin thun dürfe, damit das zärtliche Gurkengewächs durch die rauhen Winde nicht beſchädiget werde. Auch iſt es nöthig, die Gurkenpflanzen, wenn ſie in die Höhe wachſen, und faſt an die Fenſter anſtoßen wollen, ſanft um und an die Erde zu biegen, und damit ſie ſo liegen bleiben, die Ranken mit eingeſteckten Häkchen von Reiſig, dergleichen man ſich bey den Nelkenfächſern zu bedienen pflegt, an der Erde zu befeſtigen.

Die wendiſchen Bauern in der Niederlauſitz, ſind, wie überhaupt im Anbau verſchiedener Küchengewächſe, auch beſonders in dieſem Falle nachahmungswürdige Lehrmeiſter. Sie ſind im Beſitz, die beſten und frühzeitigſten Gurken zu ziehen, und ſolche grün, auch in Salzwaſſer eingemacht, nach Berlin und vielen andern

dern Städten zu liefern, ehe die Kunſtgärtner auf den mit Fenſtern bedeckten Miſtbeeten dergleichen vorzeigen können. Sie wiſſen von keinen Miſtbeeten; ſie legen die Gurkenkerne nicht einmal in ordentliche Beete, ſondern vertrauen ihren Samen auf ein Gerathewohl der Erde an. Sie bereiten dazu im Herbſte, oder auch im Frühlinge, ſo bald der Froſt aus der Erde iſt, ein fettes, mit wohl verfaultem Miſt gedüngtes, tief gegrabenes, vor kalten Winden geſchütztes, und der Sonne wohl ausgeſetztes Stück Land, auf welchem ſie mit den Fingern lauter zirkelförmige Rinnen, jede ungefähr 4 Zoll aus einander, machen. Mit Ausgang des März, oder noch ſpäter, nachdem die Witterung günſtig iſt, legen ſie ihre Gurkenkerne in die mittelſte und kleinſte Rinne, nach acht Tagen in die zweyte und gröſſere, womit ſie hernach von fünf zu fünf Tagen fortfahren, bis alle dieſe Zirkelrinnen mit Kernen belegt ſind. Bisweilen geht die erſte, zweyte und dritte, auch wohl die vierte Pflanzung durch den Froſt verlohren, oft aber erhalten ſie auch die Früchte ihrer Bemühung ohne allen Verluſt. Im erſtern Falle bekommen die ſpätern Reihen hinlänglichen Raum ſich auszubreiten; im andern Falle werden die überflüſſigen Pflanzen ausgehoben, und an andere ſchickliche Orte verpflanzet. Fehlt Regen, ſo wird alle Abende begoſſen; kömmt die Blüthzeit, ſo werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen, und die überflüſſigen Blüthen abgenommen, um den Gurken mehr Nahrung zu verſchaffen. So bald dieſe angefangen, eines kleinen Fingers lang zu werden, ſo bald geht auch die Aernde an. Die auf ihren Vortheil ungemein aufmerkſamen Bauern haben ſich mit einer guten Anzahl leerer Tonnen oder Fäſſer, mit Salz, mit Kirſchblättern und mit grünen Samenbüſchen des Dilles, verſehen. Alle Abend werden die Gurken abgeleſen, ſauber getrocknet, in die Fäſſer oder Tonnen gepackt, und ſchichtweiſe

Salz, Dill und Kirſchblätter dazwiſchen geſtreuet. Iſt die Tonne voll, ſo wird, ſo viel möglich weiches Waſſer darauf gegoſſen, die Tonne zugeſchlagen, und nach Berlin gefahren. In 2 oder 3 Tagen, die der Transport hieher erfordert, ſind die Gurken eßbar, weil theils die zu ſolcher Zeit gewöhnliche warme Witterung, theils die eichenen Gefäße, das Sauerwerden der Gurken befördern.

Ob indeſſen gleich auf einer Quadratruthe Acker eine ſehr große Menge Gurken auf dieſe Art gebauet wird: ſo muß dieſer Acker doch noch in demſelben Sommer entweder große weiße Rüben, oder Gerſte und Haber tragen, doch nicht ſowohl um der Frucht willen, als um Viehfutter zu erhalten. Die grüne Gerſte und Haber bekommen den melken Kühen im Oct. und Nov. vortrefflich. Man ſchneidet alle Mittage, ſo viel als in 24 Stunden erforderlich iſt. Geht das Grüne Futter zu Ende, ſo werden Rüben, Kartoffeln, Weißkohl, und zuletzt Heu gefüttert. Dieſe vernünftige Fütterungsart wird den klugen Bauern, mit vieler fetter, ungemein ſchmackhafter Milch und Butter belohnet, und um ein beträchtliches theuerer, als die elende Strohmilch und magere Strohbutter, bezahlet.

Was die **Erziehung der Gurken im freyen Lande** betrifft, ſo ſind dazu die erſten Tage des Maymonates die bequemſten. Wer demnach die Abſicht hat, ſie auf Aeckern oder Gartenbeeten zu bauen, der muß ſolche erwählen, die in gutem Stande ſind; denn auf hungerigem, ausgeſogenem Lande wird aus den Gurken nichts. Am dienlichſten iſt dazu ein Land, welches im Herbſte zuvor gegraben und gedünget worden iſt, wiewohl ſie auch auf ganz neuerlich im Frühlinge, kurz vor ihrer Saat, gedüngtem und zubereitetem Lande ebenfalls gut fortkommen.

Es werden aber die Gurkenkerne ſowohl eingequellt als trocken geſäet. Wer ſie in erſterer Geſtalt legen will, läßt ſie 16 oder 20 bis 24 Stunden lang in Waſſer einweichen, thut ſie darauf in ein leinenes

Säckchen, und legt dieſes in Pferdemiſt, welcher nicht allzu viel Hitze mehr hat, oder in ein Bette, worin man ſchläft, oder auch an einen warmen Ort bey und unter den Ofen, damit ſie daſelbſt aufkeimen. Dieſes gehörig zu erlangen, dürfen die Kerne nicht dick auf einander liegen, ſondern ſie müſſen in dem Säckchen fein dünn mit der Hand aus einander gebreitet werden, denn ſonſt würden die auswendigen keimen, die inwendigen aber verbrennen und verderben. Merkt man, daß die Kerne in dem Säckchen zu trocken werden wollen, ſo taucht man daſſelbe ſamt den Kernen alle Tage in Waſſer ein, läßt ſolches ablaufen, und bringt das Säckchen wieder an gehörigen Ort. Alle Tage muß man danach ſehen, ob ſie genug gekeimt haben; und wenn dieſes geſchehen iſt, werden ſie geſäet. In den Gärten pflegt man, an einigen Orten, auf ein ſolches vorher gegrabenes Land Salat zu ſäen. Wenn nun dieſer ſo weit erwachſen iſt, daß er zum Verkauf dienlich iſt, macht man die Quere über das Land lauter Beete, 6 Fuß breit, und ſticht allen Salat, 1 Fuß weit, mit einem Meſſer hinweg, daß lauter Gaſſen dazwiſchen werden; die gedachten Beete aber bleiben alſo ſtehen, bis aller Salat aus den Gaſſen conſumiret worden. In die leeren Striche oder Gaſſen werden mit einer breiten Hacke 1 Fuß große Löcher in die Rümdung, und 3 Fuß weit von einander, aber nur 2 Zoll tief, gemacht; alsdann werden von den gekeimten Kernen 12 bis 13 Stück hinein geworfen, doch ſo, daß ſie fein ordentlich aus einander zu liegen kommen. Hierauf wird etwas feine und milde Erde, welche aus dem Loche heraus geſcharret worden, mit den Händen auf die Kerne geſtreuet, daß ſie ein wenig damit bedecket werden. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird auch noch kleiner verfaulter Pferdemiſt, 1 Zoll dick, darauf geſtreuet. Sollte bey dieſer Arbeit dürres oder heißes Wetter ſeyn, ſo muß man ſie gleich danach begießen.

Wenn die Kerne aufgegangen und die Pflanzen in etwas erwachſen ſind, und zu dick ſtehen ſollten, ſo müſſen ſie verzogen werden. In einem ſolchen gemachten Loche darf man nicht mehr, als 6, 7, oder höchſtens 8 Pflanzen ſtehen laſſen. So bald man das Verziehen bey jedem vornimmt, wird auch mit der Hand zwiſchen die jungen Pflanzen 1 Zoll hoch milde und feine Erde geſtreuet. Hiebey muß aber auch das Begießen, zumal an warmen Tagen, nicht verabſäumet werden.

Einige pflegen in den Gärten auch alſo damit zu verfahren, daß ſie nach der Länge kleine Gräben, 2 Zoll tief und 5 Fuß weit von einander machen, und die gekeimten Gurkenkerne hinein ſtreuen. Uebrigens verfahren ſie hernach in allen Stücken damit, wie vorher bey den Löchern beſchrieben worden iſt. Zwiſchen dieſe gemachte Reihen ſtecken ſie Salatpflänzchen, oder auch Blumenkohl, Kohlrabi über der Erde, u. d. gl. m. Es können auch auf den Beeten, 4 Fuß weit von einander, in die Länge und Breite nach der Gartenſchnur Linien gezogen; und die Gurkenlöcher auf das Kreuz oder Durchſchnitt derſelben mit der breiten Hacke, wie oben gemeldet worden, gemacht, und ebenfalls in der Mitte Salat und andere Gewächſe dazwiſchen geſteckt werden.

Wer gegen den Herbſt noch junge grüne Gurken, um ſie mit Gewürz und Eſſig einzumachen, haben will, muß die Saat derſelben etwas ſpäter, kurz vor oder gleich nach Pfingſten anſtellen. Die Kerne zu dieſer Saat aufzuquellen, iſt nicht nöthig; denn die Wärme iſt nunmehr ſtark in der Erde, und ein einziger warmer Regen, den ſie bekommen, iſt vermögend, ſie aufs ſchönſte aufkeimend zu machen.

Jedes Gewächs, welches nicht, dem Urſprunge nach, einem Lande, wo es wächſet, eigen iſt, artet

nach

nach und nach aus; und ob man dieſes gleich mit allem erſinnlichen Fleiße zu verhindern ſuchet, ſo geſchieht es doch, ſo bald es nur einige Jahre hindurch mit mäßigem Fortgange gebauet iſt. Deswegen iſt es zuträglich, daß man von dem Orte, wo dieſes Gewächs zu Hauſe gehört, öfters friſchen Samen herkommen läßt. Gleiche Bewandtniß hat es mit den Gurken, welche mit denen, die Anfangs in unſere nördlichen Länder gebracht worden, und mit denen, welche man in Portugal, Italien, Spanien, oder dem ſüdlichen Theile von Frankreich bauet, auf keine Weiſe zu vergleichen ſind.

Unſere Gurken ſind gemeiniglich eine rauhe, rohe und wäſſerige Frucht, welche aus einer Menge ungebornen Saftes beſteht, ohne einige Dichtigkeit des Fleiſches, nicht Jedermann geſund, ohne Annehmlichkeit und Wohlſchmack, in Vergleichung mit den ſpaniſchen und italiäniſchen Gurken. Alle dieſe Fehler rühren davon her, daß unſere Gurken nicht die Wärme genießen können, welche jene unter einem weit wärmern Klima vollkommener und ſchmackhafter machet. Die Art, wie wir ſie bauen, da wir ſie in Reihen pflanzen und auf der Erde fortlaufen laſſen, entzieht ihnen die ſo nöthige Sonnenwärme noch mehr. Wir pflanzen ſie ſo dicht, daß, da wir ſie die Länge des Beetes hinlaufen laſſen, um nebenher noch andere Gewächſe ſetzen zu können, 5, 6 und mehr Ranken über, oder doch dicht neben einander zu liegen kommen, und folglich die Frucht wenig oder nichts von den Sonnenſtrahlen genießen kann.

Wir können bey uns den Gurken im freyen Lande keine größere Wärme geben, als wenn wir ſie an die Sonnenſeite eines Gebäudes, oder einer Wand pflanzen, und an derſelben hinauf ziehen, wo ſie durch die zurück prallenden Strahlen der Sonne mehr, als auf der Erde, erwärmet werden. Dieſe Art, die Gurken zu verbeſſern, hat ein Engländer verſucht, ſie ſehr vor-

theilhaft gefunden, und, wie er damit verfahren, im 26. St. des 1. B. des Muſeum ruſticum & commerciale (nach der Ueberſetz. S. 257, fgg.) bekannt gemacht.

Zuvörderſt ſchaffte er ſich den beſten Samen von den gemeinen warzigen Gurken an, welchen er bekommen konnte. Gleich im Anfange des Frühlinges zog er davon auf einem mäſſigen Miſtbeete einige Pflanzen, deren Wachsthum er aber nicht zu ſtark trieb. Im May, da die Gefahr des Froſtes größtentheils vorüber war, ſetzte er die Pflanzen nach und nach immer etwas mehr der freyen Luft aus, und am Ende dieſes Monates pflanzte er ſie in den freyen Boden, an die ſüdliche Seite einer Wand. An dieſem Orte wären ſie ſchnell gewachſen, und ſo bald ſie Ranken getrieben, habe er ſie ſanft in die Höhe an die Wand geheftet, um alſo die Sonnenhize deſto beſſer genießen zu können. Sie hätten nicht eher geblühet, als bis ſie eine beträchtliche Höhe von wenigſtens 5 Fuß hinauf gewachſen, worauf ſich die Frucht zu zeigen angefangen. Er habe die Pflanzen nicht viel begoſſen, und ſeit der Zeit befunden, daß dieſe Vorſichtigkeit ſehr nothwendig ſey. Die Frucht wäre täglich in die Dicke gewachſen, von einer feinen grünen Farbe geweſen, und habe ſich ſehr von andern dergleichen Pflanzen von eben dem Samen, die aber nach der gewöhnlichen Art gepflanzt wären, ſo daß die Ranken auf dem Erdboden hingelaufen, unterſchieden. Er habe ſie ſehr fleiſchig gefunden, das Fleiſch wäre dicht geweſen, und ſie hätten einen überaus lieblichen Geſchmack gehabt. Unterdeſſen habe er ſich ſeinem Geſchmacke an dieſen ſchönen Gurken nicht ſo ſehr überlaſſen, daß er es verſäumt habe, für die künftige Erziehung einer ſo vorzüglichen Frucht Sorge zu tragen. Zu dem Ende habe er einige der ſchönſten Gurken, nicht gar zu weit von der Wurzel ausgeſucht, und ſie an den Ranken, ihren Samen zur Vollkommenheit zu bringen, gelaſſen. Auf dieſe Weiſe habe er von der Zeit an ſeine Gurken gezogen, und das Glück gehabt, zu bemerken, daß ſie gar nicht aus der Art geſchlagen, und ſchlechter geworden, ſondern ſich vielmehr ſo ſehr verbeſſert, daß man ſie nicht für gemeine Gurken erkennen ſollte.

Die Natur hat den Gurken eben ſo wenig vergebens Ranken, Gabeln und Häkchen gegeben, als den Weinſtöcken, Erbſen, Bohnen, Hopfen u. ſ. w. und

wir

wir hätten daraus ſchon von jeher ſchließen ſollen, daß, ſo wie dieſe Gewächſe, wenn ſie viele und gute Früchte geben ſollen, nicht an der Erde liegend hinwachſen dürfen, ſondern eine Unterſtützung nöthig haben, es auch die Natur der Gurken erfordere, in die Höhe gezogen zu werden. Wer daher bey ſeinem Garten keine Wände und Planken hat, der muß ſie an Stiefeln oder Stangen ziehen. Sie haben zwar hier ſo viel Wärme nicht, als an einer Wand, woran ſich die Sonnenſtrahlen brechen, und hinter welcher ſie vor dem Winde ſicher ſind; doch haben ſie mehr, als wenn ſie an der Erde liegen.

Um Erfurt werden auch viele Aecker im freyen Felde mit Gurken beſäet, und viele Wagen davon nach andern Städten und Orten zum Verkauf verfahren. Die Gurken werden ebenfalls im halben April, oder zu Anfange des Mayes auf ein wohl gedüngtes, und vor oder nach Winters gegrabenes Land, welches bereits 1, oder auch wohl 2 Jahre zu Kohlgewächſen genutzet worden, geleget; doch thun ſie auf friſch gedüngtem Lande, wenn der Miſt nicht zu ſtrohig iſt, auch gut, und wachſen ebenfalls freudig fort. Einige laſſen auch hiezu den Acker vor dem Winter mit 2 oder 3 Pferden pflügen, und egen. Sollte aber der Dünger noch zu ſtrohig, und mithin zu befürchten ſeyn, es möchte derſelbe durch das Beſtreichen mit der großen Ege heraus gezogen werden, ſo könnte ſolche auch links geleget, und das Land alſo damit überfahren und geebenet werden. Man läßt das Land den Winter über alſo liegen, und wenn die Säezeit herbeygekommen iſt, werden die Kerne, ohne dieſelben vorher einzuweichen und keimen zu laſſen, dünn oben auf geſäet, ſo daß ſie mehrentheils einer Spanne oder 9 Zoll weit von einander zu liegen kommen. Dieſe geſäete Kerne werden alſobald mit Karſten untergezogen, doch

ſo, daß ſie weder zu tief noch zu flach mit der Erde bedecket werden; hernach wird der Acker mit der kleinen Gartenege beſtrichen, und geebenet. Einige pflegen auch ein ſolches beſtelltes Land mit einer Harke gleich zu machen; allein, man kömmt mit dem Egen weit kürzer davon. Hiebey läßt man es beruhen, bis die Gurkenpflanzen vier Blätter bekommen haben, alsdann werden ſie mit einem Gätehäckchen von dem Unkraute gereiniget. Nach Verfließung einiger Wochen werden ſie abermal durchgegangen, und die überflüſſigen Pflanzen hinweg genommen, daß ſie $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander zu ſtehen kommen; ſie bedürfen alsdann keiner fernern Wartung, außer wenn etwann noch Unkraut hervor kommen ſollte, daß ſolches hinweg zu ſchaffen iſt.

Die ſo genannten wilden Blumen darf man nicht abkneipen. Dieſe ſind die männlichen, und befruchten die übrigen. Reichart's Rath, dieſe abzukneipen, mag alſo wohl nur auf die auf dem Miſtbeet zu ziehenden Gurken gehen, von denen man keine zum Samen liegen laſſen will. Doch iſt dieſer Rath auf alle Weiſe theils überflüſſig, theils ſchädlich: überflüſſig, weil die männlichen Blüthen der Frucht keinen Abbruch thun, und ihr unbeſchadet ſitzen bleiben können; ſchädlich, weil der Samenſtaub der männlichen Blüthen die weiblichen Blüthen befruchten muß, und ſchwerlich eine junge Gurkenfrucht wachſen und eßbar werden wird, wenn nicht die auf ihr ſitzende weibliche Blüthe befruchtet iſt. Wenigſtens, wenn man jene daran läßt, werden dieſe dadurch, daß ſie von denſelben befruchtet werden, eher verblühen, und die jungen Gurken eher eßbar werden.

Von

Von den Excrementen der Seidenwürmer, als einem guten Dünger für die Gurken, ſ. im Art. Seidenwurm.

Die Gurkenpflanzen ſind einer gewiſſen Krankheit unterworfen, daß ſie, wie die Pfirſichen, mit einem weißen Staube überzogen, und gleichſam gepudert werden, wovon die Blätter ſich zuſammen ziehen und einſchrumpfen, die Früchte aber ungeſtalt werden, und Flecken bekommen. Wir faſſen im Deutſchen alle dergleichen bey den Pflanzen gewöhnliche Zufälle unter dem unbeſtimmten Namen, daß wir ſagen: der Mehlthau ſey darauf gefallen. Die Franzoſen nennen dieſes Uebel le Meunier oder le blanc (der Müller, oder das Weiße,) weil die neben einer Mühle in dem Mühlenſtaube ſtehenden Pflanzer eben ſo ausſehen. Dieſer Zufall iſt diejenige Krankheit, welche Linné Eryſiphe nennt, und die bey vielen Pflanzen gewöhnlich iſt. Sie entſteht aus einer Erkältung, und einer dadurch verurſachten plötzlichen Stockung in den Säften. Man findet durch das Vergrößerungsglas, daß der vermeindliche weiße Staub aus lauter kleinen, hohlen, in einander gewachſenen Röhrchen beſteht, welche den Schwämmen oder dem Schimmel ähnlich ſind, und alſo ohne Zweifel die Wohnung von unmerklich kleinen Inſecten abgeben. Die Erfahrung zeigt auch überhaupt, daß, ſo bald die Säfte, es ſey bey Menſchen, Thieren oder Pflanzen, verdorben worden, ſich ſogleich eine Art Ungeziefer einfindet und einniſtet, da in dem geſunden Zuſtande keine Spur davon geweſen.

Die beſte Vorſicht gegen dieſes Uebel iſt alſo, daß man die Pflanzen vor Erkältung in Acht nimmt, und inſonderheit die getriebenen in gleicher Wärme erhält. Man ſchneidet wohl die ſchadhaften Blätter weg, dieſes hält aber die Fruchtbarkeit auf, indem ſie alsdann

erſt

erſt neues Laub treiben müſſe. Schadhafte Früchte müſſen, ſo bald man dergleichen wahrnimmt, abgebrochen werden, ſo treiben geſchwinde andere. Eine fleckige Gurke ſchmeckt bitter, und taugt nicht zum Einmachen.

Zum Samen läßt man die erſten Gurken, welche ſchön lang und glatt ausfallen, liegen. Wenn nun dieſe im Herbſte eine röthliche gelbe Farbe annehmen, welche der Pomeranzenfarbe gleich kömmt: ſo iſt ſolches ein Zeichen ihrer Reife. Man ſchneidet demnach ſolche reife Gurken nach und nach aus, ſammelt ſie an einem Orte des Gartens, wo ſie von der Sonne beſchienen werden können, und wenn ſie daſelbſt einige Wochen gelegen haben, werden ſie in der Länge mitten von einander geſchnitten, ſo daß jede Gurke zwey Stücke giebt; das darin befindliche wäſſerig ſchleimige Weſen, worin die Kerne ſitzen, wird nebſt denſelben heraus geſcharret, und in einem hölzernen Geſchirre geſammelt, worin es ſo lange ſtehen muß, bis ſich eine Gährung an ſolchem Gurkenſchleime äußert, da alsdann die Maſſe wie ein gährendes Bier aufzuſteigen anfängt. Bey warmer Witterung ſtellt ſich ſolche Gährung insgemein ſchon am vierten Tage ein; bey kälterer Witterung aber währt es wohl fünf bis ſechs Tage, ehe ſie ſich äußern will. So bald das Aufgähren der Maſſe bemerkt wird, darf man nicht länger verziehen, die Kerne davon abzuſondern. Man nimmt in dieſer Abſicht ein Sieb, welches ſo enge iſt, daß kein Gurkenkern durchfallen kann, thut einen Theil der gährenden Maſſe darein, hält das Sieb ins Waſſer, wäſcht und ſondert die Kerne von ihrem ſchleimigen Weſen ab.

Andere machen ſich die Mühe mit dem Gähren und Abwaſchen der Gurkenkerne nicht, ſondern thun, bey dem Aufſchneiden der Gurken, die Kerne ſamt ihrem ſchleimigen Weſen ſo-

gleich in ein Sieb, und laſſen die Näſſe durch ſelbiges ablaufen; das zurückgebliebene breiten ſie auf einem luftigen Boden zum Abtrocknen aus; reiben, nach geſchehenem Abtrocknen, alles wohl aus, machen die zuſammen klebenden Kerne von einander, und reinigen den Samen nach Möglichkeit. Sie erhalten dadurch zwar einen guten Gurkenſamen, nur mit dem Unterſchiede, daß dieſe Kerne nicht ſo anſehnlich und reinlich ſind, als diejenigen, welche in der Gährung geſtanden haben, und hernach mit Waſſer gereiniget worden ſind.

Die zurück gebliebenen gelben Schalen ſind ein gutes Futter für das Rind- und Schweinvieh, wenn man ſie ſtampfet und mit unter das Futter mengen läßt. Man hält dafür, daß die Schweine, welche dieſe Schalen ſehr gern freſſen, damit aber zu überhäuft gefüttert würden, die unter dem Namen des wilden Feuers bekannte Krankheit (ſ. Th. VI, S. 347) davon bekämen; man ſoll demnach dieſem Viehe nicht allzu oft, auch nicht bloß und allein, ſondern unter andern Futter mit angemengt, geben. Von dem Rindvieh will man ein gleiches behaupten, daß ihm der öftere und überflüſſige Genuß ſolcher Schalen ſchade. Einige Hauswirthe pflegen dieſe Schalen einzuſalzen, und zur Winterfütterung für ihr Vieh dadurch folgendergeſtalt zu erhalten. Die Schalen werden zuvörderſt, vermittelſt eines Stampfeiſens, in kleine Stücke geſtoßen, und alsdann ſchichtweiſe, ſo daß zwiſchen jede Schicht hinlänglich Salz geſtreuet wird, in einen Kübel gethan; jede Schicht wird feſt eingeſtoßen, nach der Art, wie man den Sauerkohl einzuſtampfen pflegt; und zuletzt, wenn der Kübel voll iſt, wird ein Bret oben aufgelegt und mit Steinen beſchweret.

Unter allen eßbaren Früchten ſind die Gurken wohl die einzigen, welche in ihrer Unvollkommenheit auf ſo mancherley Weiſe theils roh, theils gekocht, theils auch eingemacht, gegeſſen und zubereitet werden, und die man hingegen, wenn ſie ausgewachſen und reif ſind,

zu nichts gebrauchen kann. Die jungen Früchte davon werden faſt von einem jeden geliebt, und ſtehen in allen Ländern in Achtung. Man braucht ſie an vielen Gerichten und Brühen, und richtet ſie auf mancherley Art zu. Am meiſten aber iſt zu verwundern, daß wir die jungen rohen Früchte, wenn ſie geſchält und in Scheiben geſchnitten worden, als einen Salat nicht allein eſſen mögen, ſondern ſo gar einen beſondern Wohlſchmack darin finden, und ſie überdies für geſund und kühlend, mithin denjenigen, welche einen heißen Magen haben, zuträglich halten.

Man hat zweyerley Arten, die Gurken zum Salat zu zubereiten. Man legt ſie entweder, nachdem ſie geſchält und in Scheiben geſchnitten worden, und einige Stunden geſtanden haben, auch mit Eſſig begoſſen worden, zwiſchen zwey hölzerne Teller oder Schüſſeln, preßt ſie, und läßt allen Saft ablaufen; oder man beſtreuet ſie mit Salz, läßt ſie etwas ſtehen, gießt ſcharfen Weineſſig darüber, rührt ſie wohl durch einander, läßt alsdann nur den Eſſig mit demjenigen, was er vom Safte ausgezogen hat, ablaufen, und bereitet ſie alsdann mit Eſſig, Oehl und zerſtoßenem Pfeffer zum Salat, miſcht auch wohl etwas gehackte feine Kräuter, als: Dragun, Meerfenchel (Perce-pierre) und Peterſilie darunter. In manchen Häuſern wird auch der Gurkenſalat wie warmer Krautſalat bereitet. Weil die Gurken auf dieſe Weiſe ſehr mürbe einſtofen, ſo iſt dieſer warme Gurkenſalat vorzüglich geſund.

Der Gurkenſalat ſteht bey vielen Aerzten in einem ſchlechten Credit; und einige gehen wohl ſo weit, daß ſie verlangen, man ſolle die Gurken, wenn ſie mit Salz, Pfeffer, Baumöhl und Eſſig auf das beſte zugerichtet wären, zum Fenſter hinauswerfen. Die Gurken ſind einer wäſſerigen und kühlenden Natur, und dabey ſchwerer, als andere Gewächſe zu verdauen. Daraus läßt ſich leicht abnehmen, daß ſie für alte Leute, für ſchwache und kalte Magen, keine geſunde Speiſe ſeyn. Sie

ſchwä-

ſchwächen die bey ſolchen Perſonen ohnedieß geringe Magenwärme immer mehr und mehr, folglich können ſie von ihnen um ſo viel weniger gehörig verdauet werden, ſondern verurſachen bey ihnen ein kaltes, dickes und ſchleimiges Blut, woraus hernach Magen- und Leibſchmerzen, Aufſtoßen, Blähungen, kalte Fieber, Durchfall und Ruhr, entſtehen können. Hingegen bezeugt die tägliche Erfahrung, daß die Gurken von andern, denen es nicht an Hitze und Wärme des Magens gebricht, zur Sommerszeit ohne Schaden genoſſen werden. Es verſteht ſich, daß man die Maße nicht überſchreiten müſſe. Sie ſind aber nicht nur wohlſchmeckender, ſondern auch geſunder, wenn ſie nicht ſo ſehr ausgepreſſet werden, weil ſie in ihrer eigenen Brühe ſich leichtes auflöſen, als wenn ſie gänzlich davon beraubet, und gleichſam ſo zähe, wie Leder, gemacht werden. Ein zu wenig gepreßter Salat beſchwert aber auch den Magen eben ſo ſehr, als der zu ſtark ausgepreßte. Ueberhaupt erfordert der Gurkenſalat einen guten Magen. Die wenigſten Leute ſollten ihn des Abends eſſen. Man ſollte ihn nicht mit Pfeffer, ſondern lieber mit Salz eſſen; denn vielen macht der Gurkenſalat mit Pfeffer Aufſtoßen und nächtliche Beängſtigungen. Man muß auch kein Bier dazu trinken, weil davon Koliken entſtehen; und keinen Franz- oder Rheinwein, weil ſolcher Sodbrennen erreget. Man trinke lieber einen Schluck ſtarken feurigen Wein, oder etwas Branntwein, darauf.

Am häufigſten werden die Gurken zum **Einmachen** gebraucht. Die kleinen pflegt man gemeiniglich in Eſſig mit mancherley Gewürzen, die großen aber in Salzwaſſer einzulegen. Man nennt die letztern daher Salzgurken, die erſtern aber **Eſſiggurken**, **Gewürzgurken**, auch wohl **Pfeffer- oder Fenchelgurken**, Fr. Cornichons.

Das **Einmachen der kleinen Gurken** wird zu Ende des Auguſtmonates, oder im Anfange des Septembers vorgenommen; denn wenn man es ſpäter hin gegen den Herbſt thun will, ſo ſind die Gürkchen insgemein nicht mehr ſo reinlich, ſondern etwas fleckig. Gurken, welche etwann eines kleinen Fingers dick oder auch noch kleiner ſind, werden für die beſten gehalten, wiewohl auch größere, wenn ſie nur noch keine Kerne

in ſich haben, ſich dazu gebrauchen laſſen. Sind eine gute Partie ſolcher jungen Gurken geleſen, ſo iſt die erſte Arbeit damit, daß man ihnen die Stiele vollkommen und ganz glatt abſchneide. Die etwann an den Gurken befindlichen roſtigen Flecke werden ausgeſchnitten. Alsdann wird kalter Weineſſig (*) auf die Gurken gegoſſen, worin ſie eine halbe Stunde weichen müſſen; nach Abgießung dieſes Eſſigs, wird nochmals friſcher aufgegoſſen, um ſie zum zweytenmal darin zu waſchen. Die abgewaſchenen Gürkchen ſchüttet man in ein Sieb, damit aller Eſſig davon ablaufe. Aus dem Siebe thut man ſie in einen Topf oder ein ander Geſchirr, und ſtreuet Salz daran, in welchem ſie eine Nacht ſtehen müſſen; alsdann werden ſie auf ein reines Tuch geſchüttet, ausgebreitet, und, wenn ſie eine Stunde alſo gelegen haben, Stück vor Stück mit einem Tuche ſauber abgerieben. Die geſalzten und wieder abgeriebenen Gürkchen werden nunmehr in das Geſchirr gebracht, in welchem ſie eingemacht werden ſollen. Steinerne Töpfe, oder kleine Fäßchen von eichenem Holze, ſind die beſten hiezu. Auf deren Boden legt man zuvörderſt etwas Dill, ferner etwas Lorbeerblätter, langen Pfeffer, und einige dünne Scheibchen Meerrettig; einige nehmen auch wohl grüne unreife Schötchen von indianiſchem oder ſpaniſchem Pfeffer (Capſicum, Taſchenpfeffer,) dazu. Dieſes iſt die Grundlage. Auf dieſe kömmt eine Schicht Gurken; auf die Gurken wieder eine Schicht Lorbeerblätter, etwas langer Pfeffer, und ein wenig Zimmet; und ſo fährt man wechſelweiſe Schichten zu machen fort, bis das ganze Geſchirr angefüllt iſt. Nunmehr ge-

(*) Gemeiniglich nimmt man friſches Brunnenwaſſer; allein, man muß alles, was auf dieſe Art eingemacht werden ſoll, als: Gurken, Champignons, Portulak, Dragun ꝛc. niemals in Waſſer abwaſchen; denn es zieht gleich Waſſertheile an ſich, nimmt den Eſſig nicht ſo gut an, und ſchimmelt leicht.

geſchieht das Abbrühen mit Eſſig. Recht guter Wein-Eſſig iſt freylich der beſte hiezu; allenfalls aber kann auch guter ſcharfer Biereſſig deſſen Stelle vertreten. Man nimmt den Eſſig in erforderlicher Quantität, ſalzet ihn, läßt ihn kochen, ſchäumt den kochenden Eſſig wohl ab, und gießt ihn ſiedend über die eingeſchichteten Gurken, wodurch ſie ſowohl abgebrühet, als auch von Salz und Säure durchdrungen werden. Dieſer erſte Aufguß von geſalzenem Eſſig bleibt ſo lange auf den Gurken ſtehen, bis er erkaltet iſt; alsdann wird er abgegoſſen, nochmals zum Feuer geſtellt, kochend gemacht, abgeſchäumet, und wieder über die Gurken gegoſſen, jedoch jetzt nicht ſiedendheiß, wie zum erſtenmal geſchah, ſondern nachdem er ſich etwas abgekühlt hat. Der Eſſig wird endlich zum drittenmal von den Gurken abgegoſſen, aufgeſotten, wieder erkühlet, und alſo zum letztenmal kalt über die Gurken gegoſſen, ſo daß er ſie völlig bedecke. Man belegt hierauf die eingemachten Gurken noch mit friſchen Weinblättern, und dieſe, damit ſie feſt liegen, mit einigen Hölzerchen. Alsdann werden die Gurken in gute Gewölber oder Keller zur Verwahrung geſtellet, wo ſie ſich drey Jahre halten.

Eine kürzere Verfahrungsart, die Gurken einzumachen, iſt folgende. Man macht eine Salzlake, welche ſo ſtark ſeyn muß, daß ein Hühnerey darauf ſchwimmen kann; in dieſer läßt man die Gurken 48 Stunden liegen. Alsdann werden ſie heraus genommen und ausgedrückt. Nach dieſer beobachteten Vorſicht vermiſchet man in einem guten Weineſſig, Muskatenblumen, Nelken, Jngber, Pfeffer, und andere Gewürze, und läßt ſie mit ſelbigen erſt kochen. Dieſe Brühe wird ſiedend heiß über die Gurken, welche hiezu ſchon in einem Gefäſſe bereit liegen, gegoſſen, und etwas Dill daran gethan. Dieſes läßt man 8 Tage lang alſo ſtehen. Nach deren Verlaufe ſieht man zu, ob auch die eingemachte Frucht ihre grüne Farbe und gehörige Härte habe. Jſt dieſes nicht, ſo wird ſie in ihrer Brühe über ein gelindes Feuer geſetzt. Nachdem dieſelbe etwas warm geworden, wirft man ein Stückchen Alaun, einer

Haſelnuß groß, hinein, welches dazu dient, die Gurken ſowohl hart als grün zu erhalten. Endlich verwahrt man ſie mit dem durchwürzten Eſſig in einem gläſernen oder irdenen Geſchirre.

Will man eigentlich ſo genannte Fenchelgurken einlegen, ſo nimmt man Fenchelkraut, reinigt und wäſcht es wohl, legt es mit den gleichfalls gereinigten und abgewaſchenen Gurken auf ein Tuch, und läßt beydes zuſammen abtrocknen. Hierauf wird ein wohl ausgebrühetes und ausgewaſchenes Fäßchen genommen, auf deſſen Boden Weinblätter geleget, grob geſtoßener Pfeffer und Salz darauf geſtreuet, auch, wenn man will, Gewürznelken, Muskatenblumen, ganzer Pfeffer, dünn geſchnittene Meerrettigſcheibchen, Dill und Lorbeerblätter, ſodann aber eine Lage Fenchelkraut und Gurken geleget, hierauf wieder Pfeffer, Salz und anderes Gewürz, und ſo abgewechſelt, bis das Fäßchen voll iſt. Alsdann bedeckt man es mit Weinlaub, gießt guten etwas geſottenen, aber wieder kalt gewordenen Weineſſig daran, und ſchlägt das Fäßchen zu.

Wenn dieſe Gurken in einzelen Portionen in den Städten irgendwo erkaufet werden, und ſehr grün ausſehen, ſo hat man Urſache ſie ſehr in Verdacht zu halten, daß geſtoßener Grünſpan unter die Gurken geſtreuet ſey. Wenn man nicht ſeinen Mann kennt, ſo muß man ſich ſolcher Gurken enthalten, weil ſie der Geſundheit ſehr ſchädlich ſind.

Einige laſſen den Eſſig in einem kupfernen Gefäß kochen, damit die Gurken eine ſchöne grüne Farbe bekommen; ja, man kocht dieſe, wenn ſie nicht recht grün werden, noch wohl einmal mit dem Eſſig und etwas Gewürz darin auf. Dieſes iſt aber ebenfalls der Geſundheit ſehr ſchädlich und gefährlich.

Wenn die Gurken größer und beynahe ausgewachſen, doch noch inwendig voll ſind, ehe ſie eine Höhlung und harte Kerne bekommen, werden ſie auf folgende Art mit Salz eingemacht, da man ſie alsdann Salzgurken, Sauergurken oder Waſſergurken nennt. Man pflückt die Gurken bey trocknem klaren Wetter ohne Stiel, reibt ſie mit einem Tuche ſauber ab, und läßt ſie eine Nacht ausgebreitet auf einem Tuche

che liegen. Andere legen ſie die Nacht in friſches Waſſer, welches aber nicht gut iſt. Alsdann nimmt man kleine wohl verwahrte Fäßchen, welche wenn ſie neu ſind, wohl ausgelauget werden; legt auf den Boden etwas Kirſch= und Weinblätter, und packt alsdann die Gurken ſchichtweiſe, ſo dicht es nur immer ſeyn kann, ohne ſie zu quetſchen. Zwiſchen jede Schicht Gurken ſtreuet man Kirſchblätter, etwas Dill, und in kleine Stücke geſchnittene junge Weinreben, auch etwas klein geſtoßenen Weinſtein. Wenn das Faß voll iſt, wird es feſt zugeſchlagen. Zugleich kocht man Waſſer mit Salz ab, etwas ſchärfer, wie es zu den Fiſchen gebraucht wird. Wenn es kalt iſt, gießt man ein wenig Weineſſig dazu, gießt das Waſſer durch das Spundloch vermittelſt eines Trichters auf die Gurken, verſpundet ſie beſtens, und verpicht beyde Böden dicht, weil die Salzlake die kleinſten Oeffnungen ſucht und leicht abläuft; ſollte ſie aber ja ablaufen, ſo muß friſche nachgegoſſen werden. Man läßt die Fäſſer Anfangs an der Sonne oder in freyer Luft an einem warmen Orte liegen, und wendet ſie alle Tage einmal um: ſo gerathen die Gurken mit einem heftigen Brauſen in Gährung, und ſind, wenn dieſe vorbey iſt, nach 14 Tagen eßbar. Der Weinſtein, der Saft aus den Weinreben, welche vielen Vorzug vor den Blättern haben, und der Eſſig, geben den Gurken einen angenehm ſäuerlichen Geſchmack, ſo, daß man kein Salz ſchmecken muß. Sie müſſen zugleich recht klar, und gleichſam durchſichtig, auch hart und feſt ſeyn, und ſich bis in den andern Sommer halten. Sie werden auf dieſe Weiſe häufig in Halle und Sachſen eingemacht, und weit verfahren. Von der Art, wie die wendiſchen Bauern die Salzgurken einmachen, ſiehe oben, S. 371, f.

Dieſe Salzgurken werden nicht nur ſo roh gern gegeſſen, ſondern man bedient ſich ihrer auch, nachdem

ſie in Scheiben oder feine Würfel zerſchnitten, vorher aber noch einigemal in friſchem Waſſer ausgewäſſert worden, am Ragout, Fricaſſee und Brühen. Wenn ſie ganz und unzerſchnitten auf den Tiſch geſetzt werden, um zu mancherley Fleiſch, Braten, Salz= oder Brat=Fiſchen gegeſſen zu werden, ſo legt man, zur Zierrath die Kirſchblätter, mit denen ſie gen einiglich eingemachet werden, neben und darunter her, auch bedeckt man ſie wohl mit den ganzen Dolden von Dill, deren Stängel gerade in die Höhe gerichtet wird, womit ſie ebenfalls eingemachet werden; da ohnehin einige die Samenkörner von dieſem Dill als ein nicht übel ſchmeckendes Gewürz gern eſſen. Zuweilen pflegt man auch wohl grüne und friſche Weinblätter dieſen Salzgurken unterzulegen, oder auch wohl gar damit zu bedecken.

Von den ſauern Gurken wird auch ein kalter Salat bereitet, indem man ſie in Scheiben zerſchneidet, und mit Eſſig und Baumöhl anrichtet. Man ſtreuet alsdann geſtoßenen Pfeffer etwas reichlich darüber her. Die äußere grüne Schale wird von einigen abgeſchälet, von andern nicht. Dieſes letztere geſchieht am meiſten deshalb, weil man dieſe grüne Schale als Schönheit eingemachter Gurken anſieht.

Der kalte Gurkenſalat wird zu ſehr vielen Speiſen aufgeſetzt und gegeſſen. Dieſe ſind: Eyer, Eyerkuchen, Salz= und Bratfiſch, roher und gekochter kalter Schinken, kaltes Bökel= und Räucherfleiſch, Knackwurſt, Ochſenzunge, warmes, nur ſimpel gekochtes Rindfleiſch, und Braten allerley Art.

Man pflegt auch wohl eben dieſe eingemachte Gurken, der Länge nach, in Hälften oder Viertel zu zerſchneiden, und auf einer Aſſiette mit Eſſig und Baum=Oehl aufzugeben. In dieſem Falle wird das aufgeſchnittene Fleiſch die obere, die Schale aber die untere Seite, und man beſtreuet dieſe aufgeſchnittene Gurken mit geſtoßenem Pfeffer. Hammelbraten mit Gurkenſalat oder mit ſauern Gurken darf nur der eſſen, der ſei=

ſeinem Magen trotzen kann. Die Säure bringt das Hammelfett zum Gerinnen, und dieſer Talg verurſachet gefährliches Bauchgrimmen, Uebelkeiten, und Verſtopfungen der zarten Milchgefäße der Gedärme.

In England macht man auch die Gurken auf folgende Art als ein Achiar (Altsjaar) oder Mengo ein, um davon an ſtarke Brühen zu geben. Man macht eine ſtarke Lake von Salz und Waſſer, läßt ſie kochen, thut die abgebrochenen und abgewiſchten völlig ausgewachſenen Gurken, wenn ſie bald reif werden wollen, in ein Gefäß, und gießt das Salzwaſſer ſiedendheiß darüber, deckt ſie feſt zu; und läßt ſie 24 Stunden ſtehen. Alsdann wird die Lake abgegoſſen, wieder aufgekocht, und von neuem übergegeben; dieſes continuirt man neun Tage. Sodann öffnet man die Gurken an einer Seite, nimmt die Kerne heraus, und miſcht ferner zu einem Dutzend Gurken unter einander, 8 Loth geſtoßenen Senfſamen, Jngber, langen Pfeffer, und jamaiſchen Pfeffer (Myrius Pimenta *L.*) von jedem 4 Loth, macht ſolches mit Eſſig zu einem Teig, legt in jede Gurke 3 Köpfe Knoblauch und ½ Löffel voll von dieſem Teig, bindet die Gurken zu, und packt ſie ordentlich in einen ſteinernen Topf: kocht darauf guten Weineſſig mit etwas Knoblauch ab, und gießt ihn ſiedendheiß über die Gurken, daß ſolche über und über wohl bedeckt ſind. Wenn der Eſſig kalt geworden, bindet man das Gefäß mit einer Blaſe zu. Wenn man von einer ſolchen Gurke ein Stückchen abſchneidet, und an eine Brühe thut, erhält dieſe davon einen merklich ſtarken und piquanten Geſchmack.

Uebrigens werden die friſchen Gurken auch als eine Vorkoſt auf folgende Art zugerichtet. Wenn die Gurken geſchälet und in dünne Scheibchen zerſchnitten worden, werden ſie in einen Keſſel mit einer hinlänglichen Quantität guten Biereſſig, ohne Waſſer dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder beſonders in

einem Tiegel vorher ausgebratener, klein geſchnittener Speck, nebſt den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Eſſig genommen worden. Wenn die Gurken meiſt gar ſind, wird etwas in Eſſig dünn gemachtes Weizenmehl hinzu gefüget, damit die Brühe nicht zu dünn ſondern ſeimicht ſey; zuletzt wird noch etwas geſtoßener Pfeffer angeſchüttet.

Gurken auf dieſe Weiſe bereitet, ſind, inſonderheit für das Geſinde, theils ein Mittags- theils ein Abendeſſen. Wenn ſie ein Mittagseſſen in guten Ländern abgeben, ſo wird Eyerkuchen dazu gereichet. Sie ſind auch ein Abendeſſen in der Aernde für die Schnitter; und alsdann wird ein Eyerkuchen, der nicht ganz gemeiner Art iſt, ſondern etwann eingeſchnittene Scheibchen Braten oder Knackwurſt enthält, dazu aufgeſetzt. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibſel eines Bratens, die Begleitung ausmachen. Dieſe gekochte Gurken müſſen nicht kalt, wie der Gurkenſalat, ſondern warm gegeſſen werden, und ſind als ein Lieblingseſſen des Geſindes zu achten.

Gurken fricaſſirt. Die Gurken werden geſchält und ſcheibenweiſe geſchnitten, und in der Caſſerole mit friſcher Butter weiß paſſirt; hernach thut man eine ſcheibenweiſe geſchnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl mit einander kochen, und richtet ſie mit Rahm, oder mit einem in unzeitigem Traubenſafte abgerührten Eyerdotter an.

Gurken gefüllt. Wenn man die Gurken geſchält und die Kerne nebſt dem Kerngehäuſe (Butzen) heraus geſchnitten hat, werden ſie mit einer Fülle von Karpfen- und Aalfleiſch, Champignons, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt, gefüllet, und alsdann in eine Caſſerole mit Fiſchbrühe, oder durchgeſchlagener grünen Erbſenbrühe und gutem Gewürze gethan. Dieſes alles läßt man zuſammen langſam kochen. Wenn ſie gekocht ſind, richtet man ſie in einer Schüſſel an, ſchneidet ſie nach der Länge, und trägt ſie, mit einem Coulis von Champignons darunter, zu Tiſche.

Tſche. An ſtatt der Fülle von Fiſchfleiſch, kann eine Fülle von Kalbfleiſch oder Federvieh, wohl gewürzt, gemacht werden; und die Gurken läßt man in der Fleiſchbrühe kochen. Wenn ſie gekocht ſind, trägt man ſie, mit einem Jus von Rindfleiſch darunter, auf. Man kann auch die Gurken, wenn ſie gefüllt ſind, mit einem guten Coulis, entweder von Fleiſch oder von Faſtenſpeiſen, kochen. Die Brühe kann mit geröſtetem Mehl dicklich gemacht werden.

Der ausgepreßte Gurkenſaft iſt ein vorzüglich kühlendes Mittel in hitzigen, abzehrenden und Eiter-Fiebern. Man hat Lungenſuchten damit curirt; man hat aber Lungenſüchtige auch dadurch elender gemacht. Perſonen von einem hitzigen choleriſchen Temperament, von ſtraffen Faſern, und die einen reinen und heißen Magen haben, werden durch die friſchen Kräuter- Gurken- und Obſt-Säfte oft von der Lungenſucht, und andern ähnlichen, mit einem heftigen Fieber begleiteten, Krankheiten curirt, weil dieſe Säfte nicht lange in ihrem Magen verweilen, ſondern geſchwinde genug in das Blut kommen, wo ſie ihre kühlende, die ſcharfen Säfte verbeſſernde, und den Eiter einwickelnde Wirkungen ausüben können. Wenn hingegen Lungenſüchtige mit einem unreinen, ſchwachen, ſchlecht verdauenden Magen, und mit Gedärmen voll Blähungen, den Gurken- oder einen andern Obſtſaft curmäſſig gebrauchen, ſo gährt ſolcher ſich im Magen zu lange aufhaltender Saft, nimmt daſelbſt eine Schärfe an, die ihm ſeine milde Eigenſchaften raubet, blähet den Magen auf, ſtopfet, oder erweckt Durchfälle, vermehrt die Engbrüſtigkeit, und verurſacht dem Kranken Bangigkeit und Unruhe.

D. Bönnekers praktiſche Bemerkungen von Geſchwüren der Lunge, davon eines vermittelſt Hrn. D. Mutzels Maſchine, das andre mit eben deſſelben Gurken-Cur glücklich geheilt worden, ſt. im 29. St. der Fränk. Sammlungen, Nürnb. 1760, 8. S. 408 — 418.

Fried. Herm. Ludw. Muzells Caſus von einer Schwind-Sucht, welche von einer Blutſtürzung entſtanden, und durch den Gebrauch der friſchen Gurken geheilt worden, ſt. in Deſſen medicin. und chirurg. Warnehm. 1. Samml. Berl. 1754, 8. S. 1 — 7.

Die Samen der Gurken gehören unter die ſo genannten vier großen kühlenden Samen, und enthalten einen öhlichten Kern, woraus man mit Waſſer eine Milch (Emulſion) bereiten, und dieſe ſtatt der Mandel-Milch gebrauchen kann.

Von den Gurkenſchalen, als einem Futter für Rind- und Schwein-Vieh, ſiehe oben, S. 381.

Gurken-Birn, ſiehe Th. V, S. 448.

Gurken-Maler, im g. L. eine Benennung eines ſchlechten Malers; vermuthlich als eine Anſpielung auf einen Maler dieſer Art, der nur Gurken zu malen gewußt hat.

Gurkumey, **Gelbwurz**; Curcuma; ſ. Th. XVI, S. 785, fgg.

Gurre, (die) im g. L. eine Benennung einer Stute von geringer und ſchlechter Art, und eines jeden ſchlechten Pferdes überhaupt, welches man auch wohl eine **Mähre** zu nennen pflegt.

In einigen Mundarten lautet dieſes Wort **Gorre**, im Meklenburg **Zorre**, in Irland Garron, alle in der Bedeutung eines ſchlechten Pferdes. Vielleicht von dem **gurren**, **gnurren** oder **knurren** des Bauches ſolcher alten untauglichen Pferde. Im alt Franz. war Gorre aus einer ähnlichen Urſache eine Benennung eines alten, und Gorret, eines jungen Schweines.

Gurr-Peitſche, ein Fiſch; ſiehe Stein-Peitſche.

Gurt. (*) (der) 1. Ein jedes Ding, welches ein anderes umgiebt, um daſſelbe herum gehet; in welcher weiteſten

(*) Im Nederſ. Gorre, im Engl. Girth, im Dän. Giord, bey dem Ulphilas Gairda. Es ſcheint zu girare, Fr. girer, umgeben, Giro, Gyro, der Umfang, ein Kreis u. ſ. f. zu gehören; ſo wie das Lat. Cingulum von cingere herſtammet. Siehe Gürtel und Kreis. Friſch leitet es von Ghorda her. Im Oberdeutſchen iſt es weiblichen Geſchlechtes.

teſten Bedeutung, in welcher es mit Gart und Garten verwandt zu ſeyn ſcheint, es nur noch in einigen Fällen üblich iſt.

In der Baukunſt iſt der Gurt, Torus, ein Zierrath der Säulen, der ganz um dieſelbe herum geht. Ein Band mit Zierrathen an einem Gebäude, welches ſich von außen nach der Länge der Mauer erſtreckt, wird in der Baukunſt gleichfalls ein Gurtwerk genannt.

Bey den heutigen Gebäuden pflegt man dieſen Gurt gemeiniglich unter den Fenſtern nach der Breite des Hauſes wegzulaſſen, um deſto mehr Platz unter den Fenſtern für die dahin anzubringenden Zierrathen von Fruchtſchnüren ꝛc. und andere Schnitz⸗ und Gyps⸗ Arbeit zu erhalten.

2. In engerer Bedeutung, eine Binde um den Leib, ſowohl bey langen Kleidern, ſelbige dadurch zu befeſtigen, als auch zu andern Bedürfniſſen. Die Fuhrleute und Reiter tragen noch zuweilen breite Gurte um den Leib, um die Erſchütterung der innern Theile des Leibes zu verhüten; ein Reitgurt. Auch pflegen arbeitſame Leute, inſonderheit wenn ſie ſchwer heben, oder Getreide mähen, einen Gurt von Leder um den Leib zu legen.

Auch das Wehrgehenk, das Koppel, woran das Seitengewehr getragen wird, führt zuweilen den Namen eines Gurtes; noch mehr aber das breite hänfene Band, womit den Pferden der Sattel, das Reitküſſen, oder auch nur eine Decke um den Leib geſchnallet wird; Fr. Sangle. Dieſe Gurte, womit der Sattel auf des Pferdes Rücken befeſtiget wird, werden gemeiniglich von Bindfaden oder Zwirn gemacht; man hat aber ſehr feine, in welchen von Seide verſchiedene farbige Streife gewirkt ſind. Ihre verſchiedene Arten und Benennungen, ſ. im Art. Sattel.

Gurt⸗Riemen, eine Benennung der im XI. Th. S. 562, fgg. beſchriebenen Onobrychis oder Eſparſette.

Guſche, das Maul; ſiehe Goſche.

Guß, (der) von dem Zeitworte gießen. 1. Die Handlung des Gießens, L. Fuſio, Fr. Fonte. Den Guß verrichten, auf den Schmelzhütten, die Arbeit, wodurch das Metall geſchmelzet, und in gewiſſe Formen zu Zainen oder Stangen gegoſſen wird, damit es deſto füglicher verarbeitet werden könne. Der Guß iſt gerathen, iſt fehl geſchlagen. *Es that einen rechten Guß*, oder *das war ein heftiger Guß*, ſagt man im g. L. von einem ſtarken Regen.

2. Was gegoſſen wird, der flüſſige Körper, ſo fern er gegoſſen wird. Im Brauweſen iſt der Guß die Quantität Waſſers, welche zum Brauen erfordert wird. *Zu einem Gebräude gehört ſo viel Schutt* (Malz) *und Guß* (Waſſer) *und ſo viel Pfund Hopfen.* In einigen oberdeutſchen Gegenden iſt die Güß und in Franken das Güß, eine Ueberſchwemmung. *Ein Regenguß*, ein heftiger Regen, *ein Thränenguß*, Vergießung vieler Thränen.

3. Der Ort, durch welchen man das Waſſer ausgießt, beſonders in den Küchen, wo der *Ausguß* auch nur ſchlechthin der Guß genannt wird. Siehe Guß-Stein.

Im Niederſ. iſt Gotte, und im mittlern Lat. Gota, ein Canal, von gießen, ſo fern es ehedem auch fließen bedeutete

Guß-Eiſen, Fr. Fer de fonte, gegoſſenes Eiſen, zum Unterſchiede von dem geſchmiedeten.

Guß-Stein, ein ausgehöhlter und durchlöcherter Stein in der Wand einer Küche, das unnütze Waſſer dadurch auszugießen; *ein Ausguß*, *ein Guß*, im Oberd. eine Goſſe; ſ. Th. XIX, S. 589.

Guß-Werk, alle aus Eiſen gegoſſene Waaren, dergleichen Ofenplatten, Grapen u. ſ. f. ſind.

Guſtav, ein männlicher Vornahme, ſowohl der Deutſchen als anderer noch mehr nördlichen Völker, welchen **Prideaux** von dem perſiſchen Namen Hyſtaſpes,

Ihre aber mit mehrerm Rechte von dem römiſchen Namen Auguſtus ableitet, weil man ihn vor Einführung des Chriſtenthumes wohl nicht leicht antreffen möchte. Im Niederſ. wird dieſer Name in Staves verkürzet.

Guſto, Guſto, Fr. Goût, der Geſchmack. *Es iſt dieſes nicht nach meinem Guſto*, d. i. nicht nach meinem Geſchmack oder Sinn. Bey den Kaufleuten, die im Einzelen verkaufen, nennt man einen *nach dem Guſto gemachten*, oder *guſtöſen Zeug*, nicht einen reichen, fein gearbeiteten Zeug, der jedermann gefällt, ſondern wobey es nur auf den Eigenſinn und die Phantaſie der Käufer ankömmt, deren Mode gemeiniglich ſehr kurze Zeit dauert.

Gut. (*) Dieſes Wort iſt in einer doppelten Geſtalt üblich.

I. Als ein Bey- und Nebenwort, wo es in manchen Fällen auch als ein Hauptwort gebraucht wird.

1. Eigentlich. Angenehm, in Abſicht auf die Empfindung durch die Sinne, im Gegenſatze deſſen, was ſchlecht iſt; wo es doch einen geringern Grad dieſer Empfindung bezeichnet, als man durch angenehm auszudrücken pflegt. Compar. beſſer, Superl. beßte oder beſte. *Die Roſe riecht gut, die Nelke noch beſſer. Ein guter Geruch. Der Wein ſchmeckt gut. Gute Biſſen eſſen, gern etwas Gutes eſſen. Eine Perſon ſieht gut aus*, wenn ihre Bildung andern gefällt, uud wovon ein hoher Grad durch ſchön ausgedrückt wird. *Sie ſieht ſehr gut, überaus gut aus. Seine gute Miene empfiehlt ihn. Dieſe*

Klei-

(*) Gut, lautet im Hochdeutſchen lang, in Schleſien und einigen andern Gegenden kurz, gutt oder wohl gar kutt, bey dem Ulphilas gods, bey dem Kero cuat, bey dem Ottfried guat, bey dem Tatian und Willeram guot, in Ober-Schwaben noch jezt guat, im Niederſ. good, im Schwed. god. im Engl. good; im Griech. αγαϑος.

Kleidung ſteht dir gut, aber jene noch beſſer. Eine gute Geſtalt, ein gutes Anſehen, eine gute Geſichtsbildung haben. Hier iſt gut wohnen. Hier iſt gut ſeyn. Gute Tage bey Jemanden haben. Sich einen guten Tag machen, einen angenehmen, vergnügten. Daher der Montag im gem. Leben, beſonders bey den Handwerkern auch der gute Montag genannt wird. Was ſagt man gutes Neues? Sich etwas zu gute thun, ſeine Sinne vergnügen. Sich auf eine Sache etwas zu gute thun, ſich darüber freuen, auch mit dem Nebenbegriffe des Stolzes. Siehe auch weiter unten Güte. In einigen Fällen auch ſubjective, angenehme Empfindungen habend, vergnügt, dahin beſonders die Redensarten gehören, gutes Muthes, guter Dinge ſeyn, aufgeräumt, vergnügt.

In weiterer Bedeutung zuweilen, was im Gebrauche mit keinen Beſchwerlichkeiten, mit keinen unangenehmen Empfindungen verbunden iſt; deſſen Gegenſatz man durch ſchlecht und im g. L. auch durch böſe auszudrücken pflegt. Ein guter Weg, im Gegenſatze eines böſen oder ſchlechten. Es iſt hier nicht gut gehen, oder es geht ſich hier nicht gut, ſagt man von einem holperigen, glatten, moraſtigen Wege.

Wohin auch der adverbialiſche Gebrauch gehört, wo gut im gem. Leben und in der vertraulichen Sprech-Art für leicht ſteht. Du haſt gut machen, d. i. dir kann dieſes nicht ſchwer ankommen. Es iſt iſt gut Krieg führen, wenn man Geld hat. Er hat gut lachen, aber ich muß weinen. Sie haben gut reden. Solche Geſetze ſind gut zu halten.

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung.

a) Ueberhaupt.

(1) Dem Gegenſtande, dem Objecte, den Umſtänden gemäß; im Gegenſatze des ſchlecht. Ein gutes

tes Colorit, bey den Malern, welches dem Gegenſtande, den Umſtänden gemäß iſt. Das Bild iſt gut getroffen, drückt das Original gehörig aus. Einen guten Grund legen. Ein guter Rath. Für ihn iſt es gut genug. Etwas für gut halten, anſehen, es gut finden oder befinden. Der Einfall war gut. Noch mehr.

(2) Der Abſicht, dem Verlangen, dem Bedürfniß der wirkenden Perſon oder des Subjectes gemäß. Mit gutem Winde ſegeln. Ein gutes Land, nämlich zum Ackerbaue. Ein gutes, fruchtbares, Jahr. Eine gute Gelegenheit bekommen, ſo wie man ſie nöthig hat. Eine gute Verſorgung, ſo wie man ſie wünſcht und bedarf. Einem alles Gutes wünſchen, oder gönnen. Gute Zeiten, ſo wie man ſie wünſcht. Ein guter Schuldner, im Gegenſatze eines böſen; gute Schulden. Gute Weide. Eine gute Aernde. Die Kirſchen ſind noch nicht gut, noch nicht reif. Das Fleiſch iſt gut geſotten. Der Hirſch iſt gut von Leibe, gut von Gehörn, gut von Haut und Haaren, gut an Feiſte u. ſ. f. wenn er ſo beſchaffen iſt, wie ihn der Jäger verlangt. Wir befinden uns ganz gut. Die Krankheit läßt ſich gut an, zur Beſſerung. Der Wein iſt gut. Das geht gut. Seine Sachen ſtehen noch gut. Etwas das verdorben iſt, wieder gut machen. Es wird ſchon wieder gut werden. Es iſt mir gut genug. Das beſte iſt ihm immer gut genug. Gut ſchlafen. Er kann noch gut gehen; im g. L. er iſt noch gut zu Fuße. Die Arzeney hat mir gut gethan, hat die verlangte Wirkung gethan. Dieſe Pflanze thut in unſern Gegenden nicht gut, kömmt nicht fort, geräth nicht. Die Manufacturen thun bey uns nicht gut, kommen nicht fort. Meine Augen wollen nicht mehr gut thun, werden ſchwach.

(3) Sei-

(3) Seinem Endzwecke, ſeiner Beſtimmung gemäß; im Gegenſatze des ſchlecht. Ein guter Arzt, ein guter Koch, ein guter Jäger, ein gutes Pferd u. ſ. f. Ein gutes Gedächtniß, ein gutes Geſicht, ein gutes Gehör, einen guten Geſchmack haben. Eine gute Feſtung. Der Hund hat eine gute Naſe, bey den Jägern, wenn er gern und richtig ſucht. Gut ſpielen, gut ſingen, gut tanzen u. ſ. f. Sich gut halten, ſich tapfer wehren. Noch gute, geſunde, Augen haben. Ein guter Chriſt, ein guter Ehemann, ein guter Soldat, ein guter Freund, ein guter Bürger, der die Pflichten eines Chriſten, Ehemannes u. ſ. f. erfüllet, die dazu nöthigen Eigenſchaften beſitzt. Gute Waare, gutes Tuch. Ein guter Verſtand. Es iſt nicht viel Gutes an ihm.

Dahin gehört auch die im g. L. übliche Redensart, etwas gut ſeyn laſſen, es ſo anſehen, als wenn es gut wäre, es ungeahndet laſſen, nicht weiter davon ſprechen. Imgleichen die R. A. es mag gut ſeyn, es iſt ſchon gut.

Imgleichen, einem etwas zu gute halten, es ihm nicht übel nehmen. Ich will es ſeinem Unverſtande zu gute halten.

In engerer Bedeutung, den göttlichen Abſichten, der göttlichen Beſtimmung, den göttlichen Geſetzen gemäß, im Gegenſatze des böſe. Ein guter Wandel. Gute Handlungen. Das gute Gewiſſen, das Bewußtſeyn der Rechtmäßigkeit einer Handlung.

Imgleichen der bürgerlichen Beſtimmung, den bürgerlichen Geſetzen, den Geſetzen des Wohlſtandes, der Geſellſchaft gemäß. Ein guter Bürger. Ein guter ehrlicher Bauer. Sich gut aufführen. Gut thun, ſich den Geſetzen der Geſellſchaft, wozu man gehört, ſeinen Verhältniſſen, gemäß beitragen. Eine gute, d. i. rechtmäßige, Priſe. Der gute

Name, das Bewußtſeyn und Zeugniß anderer, daß man den bürgerlichen und geſellſchaftlichen Pflichten gemäß handelt.

(4) Nicht allein ſeinem Endzwecke, ſeiner Beſtimmung gemäß, ſondern auch zugleich die Vollkommenheit eines andern Dinges befördernd, es ſey nun im Ganzen und überhaupt, oder in einigen Fällen, für heilſam, nützlich u. ſ. f. Eine gute, heilſame, Arzeney. Dieſe Arzeney iſt gut für, oder wider die Waſſerſucht, das Fieber u. ſ. f. Eine Arzeney, welche gut für die Augen iſt. Nichts iſt ſo böſe, es iſt doch zu etwas gut. Dieſe Speiſe iſt dir nicht gut, d. i. geſund. Es iſt gut, daß du gekommen biſt, gereicht dir zum Vortheil. Des Guten kann man nicht zu viel thun. Es wird nichts Gutes aus ihm werden. Viel gutes ſtiften. Dir zu gute, zu deinem Beſten, zu deinem Nutzen. Das kömmt uns zu gute. Einem etwas gut thun, es ihm vergüten, erſetzen. Ich will es wieder gut zu machen ſuchen, zu erſetzen. Nach Abſchluß der Rechnung behielten wir 10 Rthlr. zu gut, oder behielten wir 10 Rthlr. gut, blieben 10 Rthlr. die wir zu fordern hatten, übrig. Das ſoll ihnen zu gute gehen, es ſoll ihnen zu ihrem Nutzen angerechnet werden. Die Antwort ſollſt du bey mir zu gute haben, d. i. ich werde ſie künftig ertheilen.

In engerer Bedeutung für glücklich. Das iſt ein gutes Zeichen. Auf gut Glück. Zur guten Stunde kommen. Das bedeutet nichts Gutes. Wohin auch die im g. Leben üblichen Grüße, guten Morgen! guten Tag! guten Abend! gute Nacht! gehören.

b) In engerer Bedeutung, in einigen beſondern Fällen, welche zum Theil Fortſetzungen der vorigen Bedeutungen ſind.

(1) Un=

(1) Unverfälſcht, ächt. Gutes Gold, im Gegenſatze des falſchen oder nachgemachten. Ein guter Demant. Gute, d. i. ächte, Perlen.

(2) Den Regeln der Kunſt gemäß. Ein gutes Gemälde. Gut, oder gutes Deutſch. Er ſpricht gut, ſowohl richtig, als rein.

(3) Von dem Werthe, im Gegenſatze des geringern oder leichtern. Gutes Geld, im Gegenſatze des geringern oder leichten, dergleichen das ehemalige Kaiſergeld war. Ein guter Groſchen, ein meißniſcher Groſchen, zum Unterſchiede von den Kaiſer- und Marien Groſchen. Ein guter Gulden, ein meißniſcher Gülden von 21 Gr. zum Unterſchiede von geringern Gulden. Ich habe meine guten (triftigen, gültigen,) Urſachen dazu. Dieſe Nachricht kömmt von guter (zuverläſſiger) Hand.

(4) Den Vorzügen, der äußern Würde nach, wo gut etwas weniger ſagt, als vornehm. Aus einem guten Hauſe geboren ſeyn. Sie iſt von gutem Stande. Du biſt mir zu gut zu dieſer Verrichtung. Sich zu etwas zu gut dünken oder halten. Ich bin ſo gut als du. Er iſt um nichts beſſer als ich.

(5) Der Quantität, der Menge und Ausdehnung nach, wo es im g. L. häufig für reichlich gebraucht wird, zugleich etwas weniger ſagt, als groß oder viel. Eine gute (beträchtliche) Anzahl. Er iſt ſchon eine gute Zeit hier. Ih habe ſchon eine gute Weile gewartet. Ein gutes (ziemlich großes) Stück Fleiſch. Seinen guten Unterhalt haben. Ein gutes Theil. Der Kranke befindet ſich heute ein gutes Theil beſſer als geſtern. Eine gute Meile eine gute Stunde. Eine gute Elle. In einem guten Alter ſterben. Er geht immer ſeinen guten Schritt fort. Ein gutes Stück Weges. Gut leben, reichlich, ein wenig üppig.

(6) Den

(6) Den innern Graden der Stärke nach. Einen guten Schlaf haben, einen ſtarken, feſten. Imgleichen als ein Nebenwort. Ich weiß es ſehr gut. Ich weiß es am beſten. Ich weiß es gar zu gut. Gut kaiſerlich, gut preußiſch geſinnet ſeyn. Gut eſſen können, d. i. ziemlich viel. In einem andern Verſtande iſt gut eſſen, und einen guten Tiſch führen, täglich ſchmackhafte Speiſen, und die in ziemlicher Anzahl haben.

Imgleichen in Vergleichungen, für ſehr, wohl. Ich muß ſo gut dienen, als ein anderer.

(7) Im ſittlichen Verſtande.

(α) Nicht zum Zorne geneigt, nicht fähig oder nicht geneigt, andern zu ſchaden; im Gegenſatze des böſe. Ein gutes Kind. Ein guter Ehemann. Da dieſe Gemüthsart oft eine Folge der Einfalt iſt, ſo iſt ein guter ehrlicher Mann, zuweilen im verächtlichen Verſtande ein einfältiger Mann, der aus Einfalt keine Beleidigungen empfindet oder ahndet; im g. L. eine gute ehrliche Haut. Eine gute treuherzige Seele. Er iſt ein guter Narr, dem man leicht etwas vormachen kann.

In einigen Redensarten, wo es als ein Hauptwort gebraucht wird, iſt es dem Zorne entgegen geſetzt. Im Guten aus einander gehen, ohne Streit, ohne Zorn. Eine Irrung im Guten beylegen. Ich ſage dirs im Guten. Etwas im Guten vermerken, es nicht übel nehmen. Suche ſie bey Gutem zu erhalten, in einer guten, gefälligen Geſinnung. Wir waren in allem Guten beyſammen. Siehe Güte.

β) Von Jemanden, bei welchem ſich der Zorn gelegt hat, welcher böſe geweſen iſt, ſagt man im g. L. er ſey wieder gut, d. i. verſöhnt. Jemanden wieder gut machen, ihn beſänftigen.

γ) Sanft, ſanftmüthig, freundlich, liebreich. Ein guter Herr. Ein guter Vater. Jemanden gute

Worte geben. Ein gut Wort findet eine gute Statt. Jemanden auf eine gute, d. i. glimpfliche, Art die Wahrheit ſagen.

δ) Geneigt, ſich an der Wohlfahrt eines andern zu vergnügen, und dieſelbe zu befördern; wo es ohne Comparation nur noch in einigen Fällen als ein Beywort gebraucht wird. Vornehme Perſonen pflegen ſich in Briefen an weit Geringere, als ſie ſind, guter Freund zu unterſchreiben. Auch gekrönte Häupter unterſchreiben ſich an einander guter Bruder, gute Schweſter; wo dann auch das Hauptwort das Gute, für dieſe Geſinnung, zuweilen vorkömmt. Der Kaiſer ſchließt ſeine Schreiben an Könige, Churfürſten und Fürſten des Reichs mit der Verſicherung: und verbleiben Jhro mit kaiſerlicher Freundſchaft (Gnade) und allem Guten wohl beygethan. Siehe Gutwillig.

Noch häufiger iſt es im g. L. und in der vertraulichen Sprechart mit den Zeitwörtern ſeyn, bleiben und werden als ein Nebenwort üblich. Einem gut ſeyn. Jch bin dir von Herzen gut, d. i. ich liebe dich. Jch werde ihm nie wieder gut. Jch bleibe dir doch gut.

ε) Geneigt, das Beſte eines jeden ohne Lohn zu befördern, und in dieſer Geſinnung gegründet. Ein gutes Gemüth, ein gutes Herz haben. Sein Herz iſt im Grunde gut. Er meint es gut. Etwas in guter Abſicht, aus guter Meinung thun, in der Abſicht, in der Meinung, anderer Nutzen dadurch zu befördern. Jch that es in der beſten Abſicht von der Welt. Jch meine es gut mit dir. Wohin auch der im g. L. übliche adverbialiſche Gebrauch gehört, ſeyn Sie ſo gut, und geben Sie mir u. ſ. f. für gütig, obgleich dieſes etwas mehr ſagt.

ζ) Es geſchieht mit meinem guten Willen. d. i. mit meinem freyen Willen. Mit meinem guten

Willen ſoll es nicht geſchehen. Hingegen, etwas im Guten thun, bedeutet, etwas, wozu man gezwungen wird, ohne Abwartung der äußerſten Zwangsmittel thun. Weil du im Guten nicht willſt, ſo u. ſ. f. Sage mirs im Guten, ohne den äußerſten Zwang.

η) In der vertraulichen Sprechart wird es oft als ein zärtlicher Ausdruck für lieb gebraucht, wo es gleichfalls keiner Comparation fähig iſt. Du gutes Kind, du dauerſt mich. Oft verſchwindet dieſer zärtliche Nebenbegriff, bald mehr, bald weniger. Guter Freund, redet man eine geringe Perſon an, die man nicht kennt, und deren Namen man nicht weiß.

II. Als ein Nebenwort allein, wohin noch folgende Fälle gehören.

1. Für genug. Es iſt gut, es iſt ſchon gut. Dahin auch die R. A. gehört, kurz und gut, d. i. mit einem Worte, ohne viele Umſtände.

2. Als ein Zwiſchenwort, ſeinen Beyfall zu erkennen zu geben. Gut, wie du denkſt. Wo es zuweilen eine verſteckte Drohung bey ſich hat. Gut, wir brauchen einander weiter.

3. Für etwas gut ſeyn, oder werden, Bürge dafür ſeyn oder werden. Gut für eine Summe Geldes ſagen, oder ſprechen. Ich bin dir für allen Schaden gut. Sie können es glauben, ich bin gut dafür.

Gut, (das) die Güter, von dem vorigen Bey = und Nebenworte.

1. Ueberhaupt.

1) Ein jedes Ding, welches man mit Luſt empfindet, deſſen Beſitz man ſich wünſcht, weil man glaubt, daß es unſern Zuſtand vollkommner macht.

2) In engerer Bedeutung, ein jedes Ding, was unſern Zuſtand wirklich vollkommner macht. Aeußere, zeitliche Güter, Dinge, welche unſern äußern

oder zeitlichen Zuſtand vollkommen machen. Güter des Gemüthes, wodurch der Zuſtand unſerer Seele, des Leibes, wodurch der Zuſtand unſers Leibes vollkommner wird. Güter des Glücks oder Glücksgüter, äußere, zeitliche Güter, weil ſie nicht ſo ſehr, wie andere, in unſerer Gewalt ſind.

2. In engerer Bedeutung, werden verſchiedene Arten dieſer Güter nur ſchlechthin ein Gut oder Güter genannt.

1. Ein jedes Eigenthum. Die Geſchöpfe ſind insgeſamt eigenthümliche Güter Gottes.

2. Zeitliches Vermögen, wo es ſowohl im Singular allein, als auch im Plural allein üblich iſt. Ich wollte aller Welt Gut nicht nehmen. Jemanden an Ehr und Gut ſtrafen. Gut macht Muth. Unrecht Gut gedeihet nicht. Sich mit Leib und Gut verpfänden. Großes Gut erben. Fahrendes Gut, bewegliches Vermögen. Im Scherze ſagt man auch im Diminut. ſein Gütchen oder ſein Gütlein verzehrt haben, ſein Vermögen.

3) In engerm Verſtande, unbewegliches Vermögen, im Gegenſatze der beweglichen Grundſtücke. Habe und Gut; Geld und Gut, wo den Rechtslehrern zufolge, Habe und Geld das bewegliche, Gut aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

4) In noch engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, eine Wohnung auf dem Lande mit den dazu gehörigen Grundſtücken an Aeckern, Wieſen u. ſ. f. Ein Bauergut oder Bauerngut, zum Unterſchiede von einem Freygute un von einem adelichen oder Rittergute. Die Güter in dieſem Dorfe ſind alle ſehr verſchuldet, d. i. die Bauergüter. Ganze Güter, heißen in Thüringen diejenigen Bauergüter, die in einerley Lehen und Zinſen gehören, und daher nicht vereinzelt werden dürfen, ohne daß dabey die Anzahl der Aecker in Betrachtung käme; ſ. Th. XVI. S. 116.

Ein Anſpannegut, wenn es Frohndienſte mit Pferden verrichten muß.

In manchen Gegenden führen nur die adelichen oder Rittergüter, und die Freygüter den Namen der Güter, und dann pflegt in noch engerer Bedeutung das dazu gehörige Wohnhaus, der adeliche Hof, auch das Gut genannt zu werden. Auf das Gut gehen, auf den adelichen Hof.

5) Im Handel und Wandel werden in vielen Fällen bewegliche Dinge, welche zu einem gewiſſen Gebrauche oder zur weitern Bearbeitung beſtimmt ſind, zuweilen auch, ſofern ſie als eine Waare betrachtet werden, ſowohl collective im Singular Gut, als auch im Plural Güter genannt. Der holländiſche Blatttoback, welcher im Hannauiſchen wächſt, wird in Sandgut, Erdgut und beſte Gut eingetheilet. Eine Art irdenen Geſchirres, welches nicht zum Kochen beſtimmt iſt, iſt unter dem Namen des Steingutes bekannt. Meßgut oder Meßgüter, Meßwaaren. Es ſind dieſe Meſſe viele Güter angekommen, viele Waaren. Der Vorrath in den Bienenſtöcken, welchen der Bienenmeiſter ausnimmt, heißt in manchen Gegenden überhaupt Gut. Die Bienen ſind reich an Gut, an Honig und Wachs. Glockengut, die zu den Glocken gehörige Miſchung des Metalles. Mittelgut, im Bergbaue, geringhaltiges Erz, welches zur Roharbeit genommen wird. In dem Salzwerke zu Halle wird die Sohle Gut, und derjenige Antheil an derſelben, welchen Jemand eigenthümlich beſitzt, Güter genannt; ſiehe auch Grund-Herr. Bey den Branntweinbrennern wird ein eingebraueter Fruchtbrand oder das geſchrotene Malz und Rocken ꝛc. Gut genannt; ſiehe Th. VI. S. 462. Und ſo in andern Fällen mehr. In Niederſachſen wird ſogar ein Nachtzeug ein Nachtgut genannt.

Gut, (Bauern-) ſiehe Th. III, S. 768, fgg.
— (Chatoull-) ſ. Th. VIII. S. 44.
— (Churmedig) ſ. Kurmede.
— (Erbzins) ſ. Zins-Gut.
— (Fall-) ſ. Th. XII. S. 155.
— (Familien-) ſ. Th. XII. S. 174.
— (Feld-) ſ. Th. XII. S. 518, f.
— (Fideicommiß-) ſ. Th. XIII. S. 270.
— (Flämiſches) ſ. Th. XIV. S. 22.
— (Frauen-) ſ. Th. XIV. S. 798.
— (Frey-) ſ. Th. XV. S. 54, f.
— (Frohn-) ſ. Th. XV. S. 163.
— (Ganzes) ſ. oben S. 404.
— (Geſamt-) ſ. Th. XVII. S. 454.
— (Geſchlechts-) ſ. Th. XVII. S. 480.
— (Glücks-) ſ. Th. XIX. S. 219.
— (Gnaden-) im Salzwerke zu Halle; ſ. Th. XIX S. 241.
— (Häger-) ſ. in H.
— (Häker-) ſ. in H.
— (Hufen-) ſ. in H.
— (Land-) ſ. in L.
— (Laß-) ſ. in L.
— (Lehen-) ſiehe in L.
— (Meierdings-) ſ. in M.
— (Mittel-) ſ. oben S. 405.
— (Patrimonial-) ſ. Th. VIII. S. 44.
— (Propſtdings-) ſ. in P.
— (Ritter-) ſ. oben S. 404, und in R.
— (Sammt-) ſ. Th. XVII. S. 454.
— (Schillings-) ſ. in S.
— (Stamm-) ſ. Th. XIII. S. 270.
— (Stein-) ſ. in S.
— (Zins-) ſ. in Z.

Gut-Berath, in einigen Gegenden ein Name des Waſſerwegerichs, Aliſma Plantago *Linn.*

Gut=edel, eine Art Weinſtöcke; ſ. unter Weinſtock.
Gut=Fertiger, ſiehe Th. XII. S. 629.
Gut=willig. 1. Für freywillig. Etwas gutwillig thun, im Gegenſatze deſſen, was aus Zwange geſchieht. Im Oberdeutſchen werden auch die Freywilligen im Kriege Gutwillige genannt. Im Oberdeutſchen iſt dafür auch gutmüthig üblich.

2. Bereit, zu thun, was andere wollen, bereit, andern zu Willen zu ſeyn. Ein gutwilliger Narr, der aus Einfalt oder zu ſeinem Schaden gutwillig iſt.

3. Geneigt und bereit, andern Gutes zu thun, ihr Beſtes zu befördern, für gütig, gutthätig; eine im Hochdeutſchen veraltete Benennung. In den Unterſchriften kömmt es noch zuweilen in dieſer Bedeutung vor. So unterſchreibt ſich der Kaiſer an Könige gutwilliger Bruder, an Reichsfürſten in Handſchreiben gutwilliger Oheim, an geiſtliche Fürſten aber, welche nicht von Geburt Fürſten ſind, nur gutwilliger.
Guts=Anſchlag, ſiehe Anſchlag.
Guts=Frohnen, ſiehe Dienſt.
Guts=Herr. 1. Der Herr oder Eigenthumsherr eines Gutes, Landgutes, und in weiterer Bedeutung eines jeden Grundſtückes.

2. In dem Salzwerke zu Halle ſind Gutsherren diejenigen, welche an dem Gute, d. i. der Sohle, Antheil haben; zum Unterſchiede von den Pfännern, welche ein Koth haben, und die Sohle verſieden.
Güte, das Abſtractum des Bey= und Nebenwortes gut.

1. Abſolute, das Verhältniß der innern Beſchaffenheit einer Sache gegen die Abſicht des Subjectes, und gegen ihre Beſtimmung oder ihren Endzweck. Die Güte eines Zeuges, einer Waare unterſuchen. Die Güte des Weines erforſchen.

2. In engerer Bedeutung, das gehörige Verhältniß eines Dinges gegen die Abſicht und das Verlan=

gen des Subjectes, und gegen den Endzweck und die Beſtimmung einer Sache.

1) In der eigentlichen Bedeutung des Beywortes, die Eigenſchaft einer Sache, da ſie den Sinnen angenehm iſt, angenehme Empfindungen erwecket. Die Güte alles Fleiſches iſt wie eine Blume auf dem Felde, Eſ. 40, 6. d. i. deſſen Annehmlichkeit, Reiz. In dieſer Bedeutung iſt es im Hochdeutſchen veraltet, außer daß man es in der vertraulichen Sprechart zuweilen im Concreto braucht; ſich eine Güte thun, ſich gütlich thun, ſich angenehme Empfindungen verſchaffen.

2) In weiterer Bedeutung.

(a) Ueberhaupt, die Eigenſchaft einer Sache, da ſie der Abſicht eines andern, ihrer Beſtimmung, ihrem Endzwecke gemäß iſt; die Vollkommenheit, wenn dieſe Eigenſchaft in einem hohen Grade vorhanden iſt. An dieſem Tuche, an dieſer Waare wird die Güte nicht bezahlet. Die Güte eines Landes. Die Güte eines Pferdes beſteht darin u. ſ. f. Die Güte eines Hirſches, deſſen gehörige feiſte Beſchaffenheit.

(b) In einigen engern Bedeutungen des Wortes gut.

α) Die Reinigkeit, der unverfälſchte Zuſtand eines Körpers. Die Güte des Goldes, des Silbers.

β) Die Uebereinſtimmung mit den Regeln der Kunſt, oder mit dem Objecte. Die Güte eines Gemäldes, die Richtigkeit der Verhältniſſe in der Zeichnung.

γ) Noch mehr im moraliſchen Verſtande. (1) Die natürliche Beſchaffenheit des Gemüthes, da es nicht zum Zorne, ſondern zur Gelindigkeit, Sanftmuth, Geduld u. ſ. f. geneigt iſt. Die Güte iſt eben ſo oft eine Schwäche, als eine Tugend. Er iſt die Güte ſelbſt. (2) Glimpf, Gelindigkeit, freundſchaftliches Verfahren, im Gegenſatze des Ernſtes, des Zwan-

Zwanges und des gerichtlichen Verfahrens. Ernſt und Güte bey Jemanden verſuchen. Den Weg der Güte verſuchen. Sage mir es in der Güte, im Guten. Der Güte pflegen, in der Gerichtsſprache, einen gütlichen Vergleich zu treffen ſuchen. Die Creditores ſind zur Pflegung der Güter eingeladen worden. (3) Die Neigung und Bereitwilligkeit, andern Gutes zu thun; die Gütigkeit. Nein, ich kann Ihre Güte nicht ausſtehen. Imgleichen, deren Erweiſung. Sie überhäufen mich mit Güte. Auch in der geſellſchaftlichen Höflichkeit iſt es, ſo wie Gütigkeit, ſehr üblich. Haben Sie die Güte, und laſſen Sie mich melden.

Gütlich. Dieſes Wort ſollte eigentlich ein wenig gut bedeuten, iſt aber nur in einigen Fällen üblich. 1. In der Güte, mit Güte, ſofern dieſes Wort dem Streite, dem gerichtlichen Verfahren, dem Zwange entgegen geſetzt iſt. En gütlicher Vergleich. Sich gütlich vergleichen. Gütliche Handlungen, d. i. Unterhandlungen, pflegen, eine Sache in der Güte beyzulegen ſuchen. Die gütliche Frage, in den Gerichten, die Frage in der Güte, im Gegenſatze der peinlichen. 2. Mit Güte, d. i. Glimpf, Sanftmuth, Neigung, Jemanden Beſtes zu befördern. Jemanden gütlich halten, ihm ſehr gütlich begegnen. In engerer Bedeutung iſt, einem gütlich thun, oder ſich gütlich halten, ſo viel als ſich oder andern eine Güte thun, d. i. angenehme Empfindungen erwecken, beſonders durch Speiſe, Trank und andere Bequemlichkeiten.

Gutſche, ſiehe Kutſche.

Gutta-Baum, Gummiguttabaum, Caopia *Adanſ.* Cambogia Gutta *Linn.* ein hoher und ſtarker Baum, welcher in Oſtindien wächſt. Sein malabariſcher Name iſt Coddam-pulli oder Carcapuli; der zeyloniſche Ghorakan. Sein Stamm erreicht eine beträchtliche

 Höhe,

Höhe, iſt ziemlich dick, und theilt ſich in viele kurze Aeſte. Seine Blätter ſitzen auf eigenen Stielen paarweiſe an den Aeſten beyſammen; ſie ſind länglich, ſchmal, und ohne allen Einſchnitt am Rande. Die Blumen zeigen ſich im März an dem Gipfel der Aeſte, und und haben vier Kelch- und vier röthliche, längliche, vertiefte Blumenblätter, viele Staubfäden, und einen eckigen Fruchtkeim. Der Griffel fehlt. Der Staubweg iſt vierſpaltig. Die Frucht gleicht einem Apfel oder einer Pomeranze, hat eine achteckige, dünne, dichte, glänzende, goldgelbe Schale, iſt inwendig in acht Fächer abgetheilt, und enthält in einem ſchwammichten Marke einzelne bläuliche und nierenförmige Samen. Aus dieſem Baume fließt, wenn man ſeinen Stamm ritzet, das ſogenannte Gummigutt, Gummi Gutta, (in der Handlung Gutta Gamba genannt) Fr. Gomme Gutte. (*) Ehemals hielt man das Gummigutt irrig für den verdickten Saft der Wolfsmilch (Euphorbia), oder des Tithymalus und Scammonium, oder für den mit Curcuma oder mit Rhabarber gefärbten Saft des Ricinus indicus. Es iſt ſolches ein harziger und zugleich gummöſer, gelber oder gelbrother, glänzender, undurchſichtiger, trockner Saft, ohne Geruch, und beynahe auch ohne Geſchmack, welcher aus dem ſiameſiſchen Lande Cambaya (Cambodia oder Cambogia) auch aus Zeylon, vornämlich durch die Holländer und Engländer in hohlen Rohrſtäben, oder in cylindriſchen Stangen, oder in runden Maſſen und Kuchen zu uns gebracht wird. Den Europäern iſt dieſe Waare erſt im Anfange des 17ten Jahrhunderts bekannt

(*) In den Officinen iſt es unter vielerley, zum Theil ſehr verſtümmelten Namen bekannt, z. B. Gummi gitta, Gummi gotta, Gummi Goa, Gummi gamandræ, Gummi de Gamandra, Gummi de Perou, Gummi de gemou oder jemon, Gutta gamu, Gutta geman, Ghitta jemou, Catta gemma, Catta gemu u. ſ. f. Die gewöhnlichſte Benennug iſt Cambogium oder Cambodium.

kannt geworden; wenigſtens lernte Cluſius ſie erſt im Jahre 1603 kennen. In London iſt itzt der Preis des Centners, nach der verſchiedenen Güte, zwiſchen 25 Pfund Sterl. Er muß nicht trocken und hart, dicht, brüchig, rein, von einer ſchönen hohen oder dottergelben und glänzenden Farbe ſeyn, ohne Geruch, und im Anfange faſt ohne Geſchmack, oder wenigſtens, wenn man es im Munde hält, anfänglich von keinem andern Geſchmacke, als das arabiſche Gummi, aber bald darauf von einer leichten Schärfe, und etwas trocken oder brennend in dem Halſe ſeyn; es muß ſich anzünden laſſen, und an dem Feuer, in dem Weinſpiritus und im Waſſer bald zergehen, und letzteres milchicht oder vielmehr trübe und gelblich machen. Man giebt auch als eine Probe von dem rothen Gummigutt an, daß es mit einer bläulichen oder gelben Farbe brennen, und eine ſchwarze Aſche zurück laſſen müſſe; dieſes aber iſt falſch, indem es allemal eine weiße Flamme und gemeine graue Aſche giebt. So lange das Gummi trocken iſt, muß es in das Rothgelbe ſpielen, wenn es aber naß gemacht, und auf die Hand oder reines Papier geſtrichen wird, ſchön hochgelb ausſehen. Zuweilen findet ſich ein rothes, klares und durchſichtiges, wie Aloe ſoccoterina ausſehendes Harz in den ganzen Stücken, welches aber, ſo ſchön es auch ſcheint, nichts taugt, und, weil es keine ſo ſchöne Farbe wie das rechte giebt, zu verwerfen iſt.

Wegen des harzigen Theiles beſitzt das Gummigutt eine ſtarke reizende Kraft, und erregt heftiges Erbrechen und Stuhlgänge mit Schneiden im Leibe, und Gefahr einer Entzündung der Gedärme, und dennoch haben einige Aerzte, ſelbſt Geoffroy, den Gebrauch davon bey der Waſſerſucht, Wahnwitz und andern langwierigen Krankheiten angerathen. Da es an andern ſtarken und doch ſichern Purgirmitteln nicht fehlt, ſollte man dieſes gar nicht gebrauchen, ſondern lie⸗

lieber den Künſtlern überlaſſen. Es giebt dem Firniß Conſiſtenz, Glanz und eine Citronfarbe. Man gebraucht es insgemein zum Goldfirniß, und läßt es zu dieſem Behuf im Weingeiſt zergehen. Es dient zur Staffiermalerey, zur Miniaturmalerey und zum Lackiren; auch färben die Zuckerbäcker damit. Die von Hrn. Gadd in Schweden mit dieſem Gummi zum Gelbfärben angeſtellten Verſuche haben gelehrt, daß wegen der reſinöſen Theile dieſe Farbe am beſten aufgelöſet wird und färbet, wenn ſie mit einigem Zuſatze kaliſchen Salzes getrieben wird; aber die Farbe beſtändig zu machen, muß die Seide zuvor im gewöhnlichen Alaunſude ohne Zuſatz von Weinſtein geweſen seyn: ſolchergeſtalt entſteht während des Färbens hieraus ein Tartarus vitriolatus, welches Mittelſalz dieſe Farbe am beſten feſt macht, weil es im Waſſer nicht leicht zergeht.

Die Amerikaner bedienen ſich der Frucht des Guttabaumes, welche ſcharf doch angenehm ſchmeckt, den Durchfall zu ſtillen, die Nachgeburt zu befördern, und ſäugenden Perſonen die Milch zu vermehren.

Guttern, ſiehe Engſter.

Guttur, ſiehe Gurgel. Kehle.

Gutturnum, ſiehe Gieß-Kanne.

Gy-Tau, in der Schiffahrt; ſiehe Geyen, Th. XVIII. S. 370, f.

Gymnaſium, ſiehe unter Schulweſen.

Gymnotus electricus L. elektriſcher oder Zitteraal; ſiehe unter Krampf-Fiſch.

Gyps, Gips, L. Gypſum, Fr. Plâtre oder Plaſtre, Ital. Geſſo. Dieſes Wort hat eigentlich dreyerley Bedeutungen, indem darunter 1) ein gewiſſes Geſchlecht der Steine oder Steinarten, 2) eine untere Gattung dieſes Geſchlechtes der Steine, und endlich 3) ein aus dieſen Steinen zubereiteter weißer und zarter Kalk verſtanden wird.

In

In der erſten Bedeutung iſt der Gyps oder der Gypsſtein, L. Gypſus lapis, Fr. Pierre de Plâtre, Pierre à Plâtre, eine Steinart, welche ſich von andern Steinarten inſonderheit durch folgende Merkmaale unterſcheidet, daß 1) die Theilchen in derſelben von einer gewiſſen, obgleich nicht allemal deutlich ſichtbaren Figur ſind, die entweder rauten- und kugelförmig zugleich, oder rautenförmig und blättericht, oder fadenartig iſt; 2) daß die Gypsſteine entweder in ungewiſſe Stücke, oder in Scheiben und Flächen, oder in Fäden zerbrechen; 3) daß ſie mehrentheils locker ſind, und alſo entweder mit den Fingern zerrieben, oder doch wenigſtens mit dem Meſſer zerſchnitten werden können, daher ſie auch meiſtentheils keine Politur annehmen; 4) daß ſie im Feuer calcinirt, und mit Waſſer vermiſcht, eine harte Feſtigkeit bekommen; und endlich 5) daß ſie mit dem Scheidewaſſer nicht aufbrauſen. Eben dieſe Eigenſchaften zuſammen genommen, ſind die Urſache, warum die neuen mineralogiſchen Schriftſteller den Gyps weder zu den Marmor- noch zu den Spatharten rechnen wollen, wie man ſonſt gethan hat, ſondern aus demſelben ein eigenes Geſchlecht der Steine machen, welche ſie gypsartige Steine, L. Lapides gypſei nennen.

Der Hr. geh. Oberbergrath Gerhard giebt im 1. Th. ſeiner Beytr. zur Chymie S. 253, fgg. von den gypſigen Erd- und Steinarten folgende Eigenſchaften an: 1) Sie beſtehen aus der Kalkerde und der Säure des Vitriols; denn wenn ſie mit Kohlengeſtübe verſetzt werden, ſo geben ſie einen Schwefel, und laſſen die Kalkerde zurück. Eben ſo erhält man aus der Verbindung dieſer Erd- und Steinarten mit Weinſteinſalz, vitriolirten Weinſtein und mit Sodeſalz glauberiſches Wunderſalz, und in beyden Fällen wieder Kalkerde. Nach dieſen Beſtandtheilen können dieſe Erd- und Steinarten 2) nicht mit ſauern Geiſtern aufbrauſen, da die Kalkerde, welche ſie bey ſich führen, ſchon mit einem ſauren Salze geſättigt iſt. Iſt aber dieſes nicht allzeit vollkommen geſchehen, ſo bemerkt man in einzelnen Stücken zuweilen eine ſchwache

Gäh-

Gährung, wenn ſaure Auflöſungsmittel mit ihnen verbunden werden. 3) In der Härte ſtehen ſie noch den kalkartigen Steinen nach; und viele unter ihnen ſind ſo weich, daß ſie ſich mit den Fingern zerreiben laſſen; und daher rührt es, daß die meiſten gar keinen, und wenige nur einen matten Glanz bey dem Schleifen annehmen. 4) Im bloßen Feuer ſchmelzen dieſe Körper, wofern ſie rein ſind, nicht, ſondern verwandeln ſich, wenn das Röſten in einem eiſernen oder andern Gefäße geſchieht, noch ehe ſie erglühen, in eine faſt flüchtige Maſſe, und nach Abrauchung der wäſſerigen Theile in ein lockeres mehlartiges Pulver, welches die Eigenſchaft hat, ſich durch den Beytritt des bloßen Waſſers ohne Erhitzung beträchtlich zu erhärten. Es ſteigt dabey ein ſtarker Schwefellebergeruch auf, das davon abgegoſſene Waſſer aber löſet den Schwefel nicht auf. 5) Durch das Kochſalz, den Borax und den feuerbeſtändigen Arſenik laſſen ſich die gypſigen Erd- und Steinarten in Fluß bringen, eben ſo wie dieſes auch durch Hülfe der metalliſchen Gläſer geſchieht. Mit dem ſogenannten Flußſpath gehen ſie in einen dünnen Fluß über. Mit Thon erhärten ſie ſtark, und geben in ſehr heftigem Feuer in dem gehörigen Verhältniß einen dicken muſigen Fluß. 6) Wenn dieſe Erd- und Steinarten keinen beträchtlichen Antheil von Eiſen bey ſich führen, und ſie werden zwiſchen glühenden Kohlen gebrannt, ſo leuchten ſie nach Art des balduiniſchen Phosphorus.

Außer der Kalkerde und der Vitriolſäure enthalten die gypsartigen Steine auch noch etwas von einer wäſſerigen Feuchtigkeit, wie aus dem Dampfe zu erkennen iſt, welcher heraus zu ſteigen pflegt, wenn dieſelben im Feuer offen gebrannt werden. Dieſe wäſſerige Feuchtigkeit ſcheint indeſſen nicht eben zur weſentlichſten und innigſten Miſchung dieſer Steine zu gehören, indem dieſelbe abgeſondert werden kann, ohne daß dadurch das Weſen des Gypſes zerſtört wird. In reinen gypsartigen Steinen findet man außer den angezeigten Beſtandtheilen weiter keinen; und es iſt daher falſch, wenn Hr. Paſtor **Mayer** vorgiebt, er habe auch öhlige Theile und ein alkaliſches Salz in den Gypsſteinen angetroffen; wenigſtens muß er bey ſeinen Verſuchen über

über ſolche Steinarten gekommen ſeyn, die nicht rein waren.

Zu den gypſigen Steinarten gehören: der gemeine Gypsſtein, der Alabaſter, der Gypsſpath, der Federſpath oder Strahlgyps, der bononienſiſche Stein und der Leberſtein. Vom Alabaſter iſt im I. Th. S. 463, fgg. gehandelt worden. Von dem Gypsſpath und Federſpath wird im Art. Spath das Nöthige vorkommen. Den Bologneſer Stein gedenke ich, ſo Gott will, in den Supplementen nachzuholen. Vom Leberſtein ſiehe unter L. Ich habe alſo hier nur von dem gemeinen Gypsſteine zu handeln.

Der gemeine Gypsſtein, Lapis gypſeus vulgaris; Lapis e terra marmorea reſoluta & præcipitata regenerata *Linn.* Gypſum particulis parallelipipedeis & globoſis concretum *Waller.* Alabaſtrum textura amorpha *Gerh.* Gypſeus informis, rudis, nitorem non aſſumens *Carth.* Terra gypſea indurata *Cronſt.* iſt eine mit Vitriolſäure geſättigte Kalkerde, welche keine Politur annimmt; ein grauer oder weißer, nicht allzu harter Stein, welcher aus länglich viereckigen und zugleich aus runden kugelichten Theilen beſteht, welche bald groß, bald klein, und dicht neben einander vermiſcht ſind, und daher nicht würfelicht brechen, ſondern blättericht und ſchuppenartig fallen. Bey Beſtimmung der verſchiedenen Arten der Gypsſteine haben die Gelehrten bald auf die Beſchaffenheit ihrer weſentlichen Theile, bald auf ihre verſchiedene Farbe geſehen. Die franzöſiſchen Arbeiter machen einen Unterſchied unter Gyps und Gypsſtein, aber nicht in dem Verſtande, wie es bey uns Deutſchen üblich iſt, wo gemeiniglich der Gypskalk, welcher verarbeitet wird, Gyps, Fr. Plâtre cuit, genannt wird. Bey ihnen heißt der Stein Gyps, wenn er glänzend iſt, und Gypsſtein, wenn er dunkel iſt.

Wenn die Gypſe, und inſonderheit die Gypsſpathe einen den Kryſtallen ähnlichen Bau haben, und dieſe Kryſtallen einzeln und weiß ſind, ſo nennt man ſie Gypskryſtallen, L. Gypſum cryſtalliſatum, Gypſeus cryſtalliſatus, Cryſtallus gypſea vulgaris, Fr. Gypſe cryſtaliſé; ſind deren viele beyſammen und in einander gewachſen, ſo heißen ſie Gypsdruſen, Druſæ gypſeæ. Es ſind dieſelben meiſt halbdurchſichtig, und von weißer oder gelblicher Farbe. Sie beſtehen aus an einander gewachſenen Platten, rhomboidaliſchen oder länglich eckigen, zugeſtumpften Kryſtallen. Sie ſind weicher als die Quarzdruſen; und da ſie eigentlich unter die Gypsſpathe gehören, ſo werden ſie auch Spathdruſen, oder eigentlich Gypsſpathdruſen genannt.

Der gemeine Gypsſtein iſt meiſtens rauh, weißgraulich, etwas durchſichtig, und ziemlich weich. Wenn man ihn zerbricht oder zerſchlägt, ſo ſchimmert er auf dem Bruche; zerſtößt man ihn, ſo giebt er ein Mehl. Man findet ihn insgemein in Gebirgen, und zwar 1) dort, wo die Gränze zwiſchen der Gegend iſt, welche Kalkſteine hat, und zwiſchen derjenigen, welche lauter Sandſteine hat; 2) wo der Boden der Felder ein rother, in der Hitze ſehr hart werdender Lehm iſt, und 3) gemeiniglich nicht weit davon häufiges Eiſenerz, nämlich Bohnenerz und Braunſtein, auch Blutſtein gefunden wird. Man findet in den Gypsgruben auch öfters zwiſchen den Steinlagen das Traueneis oder Marienglas. Endlich iſt noch anzumerken, daß man auch in einigen Gewäſſern und Flüſſen ſolche Steine finde, aus welchen ein Gypskalk gebrannt werden kann, und daß auch aus den Schieferſteinen ein Gyps zubereitet werden könne.

Der Gypsſtein läßt ſich gar leicht aus ſeinem äußerlichen Anſehen und aus ſeinem Mehl erkennen. Wenn man, dem äußerlichen Anſehen nach, einen weiß-

weisgräulichen rauhen Stein für einen Gypsſtein hält, ſo ſchlage man ihn in Stücke, und unterſuche, ob dieſe Stücke dort, wo ſie von den andern weggebrochen ſind, nicht ſchimmern, beſonders wenn man ſie gegen das Licht hält, und hin und her beweget. Hienächſt gebe man auch Acht, ob dasjenige, was bey dem Zerſchlagen abfällt, nicht mehlicht iſt. In dieſer Abſicht zerſtoße man auch die Stücke, und ſehe, ob ſie ein Mehl geben. Gemeiniglich iſt dieſes Mehl glänzend; wenn man es in ein Glas thut, Waſſer darauf gießt, und es umrührt, ſo ſinkt es, wegen ſeiner Schwere, ſehr bald wieder unter. Es löſet ſich im Waſſer nicht auf, läßt ſich auch nicht, wie der von zerſtoßenen weiſſen Sandſteinen entſtandene Sand, zur Beſtreuung der aufgewaſchenen Stubenböden gebrauchen.

Hrn. Prof. Sprenger Anweiſung, wie der Bauersmann Kalkſteine, Gypsſteine, und Mergel auf eine leichte Art und richtig erkennen könne, ſt. in No. 97 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1777, S. 429 f39.

Die beſte Art Gypsſteine iſt diejenige, wovon ein Kubik Fuß 80 bis 90 Pfund wiegt.

Man findet die gypsartigen Steine, inſonderheit den gemeinen Gypsſtein, an verſchiedenen Orten in und außer Deutſchland, z. B. bey Windsheim in Franken, bey Jena in Thüringen, bey Nordhauſen und Erfurt, ebenfalls in Thüringen, bey Quedlinburg, um Hildesheim, und auch an andern Orten in Ober- und Niederſachſen, desgleichen in dem Herzogthume Krain, in Schleſien und in Böhmen; ferner in Liefland bey Kattelkaln, ungefähr eine Meile von Riga; in Curland bey Goldingen; in Frankreich, inſonderheit bey Montmartre. Der böhmiſche Gyps hat inſonderheit in Italien viel Liebhaber, woſelbſt die ſo genannte Paſta di Praga ſehr bekannt iſt. Des Sperenberger Gypsbruches in der Churmark, wird weiter unten Erwähnung geſchehen.

Es ſind zwar die Gypsſteinbrüche nicht ſo häufig, als die Kalkſteinbrüche; ich glaube aber, daß deren an vielen Orten noch mehrere ausfindig zu machen wären. Man müßte ſich nur dieſe Gattung Steine bekannter machen. Sie werden hie und da für ordentliche Kieſelſteine gehalten. Man ſetzt ſie roh und ungebrannt in Mauern und Wände, da man ſie doch weit beſſer nutzen könnte. Die Kalkſteinbrüche haben dieſe Gypsſteinadern öfters zur Seite. Weil ſie aber gemeiniglich tiefer in der Erde liegen, ſo findet man ſie nur nicht ſo leicht. Sie ſind aber des Nachſuchens wohl werth. An einigen Orten hat man ſie am Tage und vor Augen; man hält ſie aber für wilden Marmor, oder für wilden und ſchlechten Alabaſter, oder glaubt, daß ſie nur zu der im engern Verſtande ſo genannten Gyps- und Stuckaturarbeit zu gebrauchen wären, da ſie doch, wie ich weiter unten zeigen werde, in größerer Menge den beſten Mauerkalk geben.

Von den Beſtandtheilen der gypsartigen Steine und Erde, ſ. Fr. Aug. Cartheuſers mineralog. Abhandl. 2 Th. Gieſſen, 1773, 8. S. 54—88.

Reflexions ſur pluſieurs obſervations concernant la nature du gyps, par Mr. *de Juſſieu*, ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1719, S. 82—93.

Kurze Abhandl. vom Gypſe, von Pet. Kalm, ſt. im 2. B. der aus dem Schwed. überſ. kleinen Abhandlung einiger Gelehrten in Schweden über verſchied. in der Phyſik, Chemie und Mineralogie laufende Materien, Lpz. 1768, 8. S. 109—132.

Jo. Ge. Henr. Kramer notæ ad lapides calcarios gypſeosque, ſt. im Commerc. litt. Nor. A. 1736, hebd. 2. S. 12, f.

Auflöſung des Gypſes, von Hrn. Lavoiſier, überſetzt aus den Mémoir. préſentés à l'Acad. d. Sc. à Paris, Th. V, S. 341, fgg. von J. C. Loder. Gött. 1774; ſt. im 3. St. des Naturforſchers, Halle. 1774, gr. 8. S. 240—265.

Obſervations ſur la chaux & ſur le plaſtre, par Mr. *Macquer*, ſt. in den Pariſer Memoir. a. d. J. 1747, S. 678—696.

Von den gypsartigen Steinen, ſ. Jo. Sam. Schröters vollſtänd. Einleitung in die Kenntniß und Geſchichte der Steine und Verſteinerungen, 1776, 4. S. 160, fgg.

Aus den eigentlich ſo genannten Gypsſteinen ſowohl, als aus dem Alabaſter, oder deſſen Abgängen, dem Selenit, Leberſtein, ja auch aus dem Fraueneiſe,

wird der oben erwähnte weiße Kalk, oder der im allerengſten Verſtande ſo genannte Gyps, den man auch Gypskalk oder Spahrkalk, trocknen Kalk oder Bindekalk, zum Unterſchiede von dem aus den Kalkſteinen bereiteten Bitter = Leder = Stein = oder Streichkalk, zu nennen pfleget, vermittelſt des Feuers bereitet, gar gemacht oder gebrannt. Es müſſen die Gypsſteine, wenn ein guter Gyps daraus werden ſoll, kein gar zu ſtarkes und anhaltendes, aber doch ein ſolches Feuer erhalten, daß ſie mürbe werden, und zu Pulver gerieben werden können. Iſt der Gyps gehörig bereitet worden, und man vermiſcht ihn mit Waſſer, ſo verhärtet ſich die Vermiſchung, und bekömmt eine Steinhärte, welche alsdann weder durch Calciniren, noch durch Waſſer, wieder zu der vorigen Beſchaffenheit gebracht werden kann. Werden aber die Gypsſteine zu ſtark gebrannt, ſo will alsdann der Gyps mit bloſſem Waſſer ſich nicht recht verhärten, oder es geſchieht ſolches gar nicht, wenn, wie man es zu nennen pflegt, der Gyps todt gebrannt iſt, d. i. wenn ihm durch das Brennen oder Calciniren, faſt alles bey ſich habende Vitriolſaure entzogen worden.

Zu einem Beweiſe, wie ſehr viel darauf ankomme, daß der Gyps nicht zu ſtark gebrannt werde, ſtelle man folgende Probe an. Man wäge 80 bis 90 Pfund Gypsſteine gedoppelt ab, lege die eine Hälfte davon in einen Bäckerbackofen auf die Seite des Ofens, und laſſe ſie nur ſo lange darin liegen, als der Ofen geheitzet, und die Kohlen heraus genommen worden, ſo daß dieſe Steine alſo kaum zwo Stunden Hitze empfunden haben, jedoch roth durchgeglühet worden, und bey dem Kaltwerden ſchneeweiß ausſehen. Dieſe 90 Pfund ſtoße man zu gröblichem Mehl, ſiebe dieſes durch ein enges Drahtſieb, miſche ſo viel abgerahmte ſaure Milch nebſt den Molken darunter, bis es wie ein dicker Honig wird, und gieße ſolches ſofort in einen 1 Elle ins Gevierte breiten und 2 Zoll hohen, hölzernen Rahmen, der auf einem Stücke Leinwand, welches auf einen Tiſch gebreitet iſt, ſteht: ſo wird es bald hart werden, und binnen 24 bis 48 Stunden, da ſolches recht ausgetrocknet

 iſt,

iſt, dermaßen feſt ſeyn, daß weder Raſpel noch Feile demſelben etwas anhaben wird. Die andern 90 Pfund Gypsſtein lege man in einen Töpfer= oder Ziegelofen, brenne ihn wie Kalk, 2 oder wohl 3 Tage, ſtoße ihn, vermiſche ihn ebenfalls mit geronnener Milch, und gieße ihn auch in eine Form: ſo wird man finden, daß es in 2 Tagen, da alles ausgetrocknet iſt, ſo mürbe und ſpröde, wie faules Holz, ſeyn wird.

Die Gypsſteine ſind im Bruche nicht von einerley Güte. Man kann von ihnen hauptſächlich drey Abtheilungen machen, als: 1) die Sohle oder Unterſchicht, welches die ſchwerſten und beſten Gypsſteine ſind, welcher Gyps auch ſehr gut zum Mauerwerk ins Feuchte gebraucht werden kann, wie auch zum Begießen der Fußböden; 2) die Mittelſchicht, welche etwas leichter als die Grundſchicht iſt, und mit bey dem Abweißen der Gebäude gebrauchet werden kann; 3) die Decke oder Oberſchicht, welche noch leichter iſt, und zu den Decken in den Zimmern gebrauchet werden kann. Dieſe drey Arten erfordern nicht einerley Grad des Feuers bey dem Brennen, ſondern die ſchweren und feſten aus der Grundſchicht erfordern recht ſtarkes Feuer; die zweyte Art aus der Mittelſchicht, etwas weniger; und die dritte oder Oberſchicht, noch etwas weniger. Daher kömmt es eben, daß der Gyps gar zu ſehr vermiſcht iſt, welches bey der gewöhnlichen Art der Gypsöfen auch nicht anders ſeyn kann. Denn, wenn bey dem Brennen juſt von der Art Gyps, welche wenig Feuer erfordert, am Feuer im Ofen liegt, ſo muß derſelbe durch die ſtarke Gluth alle ſeine Kraft verlieren, und ſich völlig calciniren, oder in Aſche verwandeln, welches denn bey der Vermiſchung dem guten Gypſe ſchadet.

Aus dieſer Urſache würde es zum Bauen weit vortheilhafter ſeyn, wenn eine ſolche Abſonderung bey dem Brechen der Steine geſchähe, und das Brennen derſelben auch nach ihrer Beſchaffenheit eingerichtet würde. Allein, es geht heut zu Tage mit allen Zubereitungen der Baumaterialien ſo, daß, wenn nur die Waare dem äußern Anſehen nach verfertiget iſt, doch

ihnen

ihnen die innere Güte fehlt, wodurch aber öfters ſo viele nachtheilige Folgen bey dem Bauen vorgehen.

Die erſte Hauptgattung von Gypsſtein, oder die grobe Art, welche faſt wie ein Kalkſtein, auch etwas blaugrau ausſieht, und ſehr feſt iſt, beſteht vornämlich in den vorerwähnten drey Arten. Die zweyte Hauptgattung, welche einen Mittelgyps liefert, begreift die oben genannten Arten Spath, auch Alabaſter, unter ſich, worunter der Alabaſter noch den beſten Gyps liefert, welcher zu Mauern und zu Gypsdecken gebrauchet werden kann. Er erfordert auch mehr Feuer, als der Spath. Der Spath giebt einen ſehr mehlichten Gyps, welcher zwar weiß und fein fällt, bey der Verarbeitung aber nicht ſehr feſt iſt; und es kann derſelbe nicht behutſam genug gebrannt werden, weil er durch großes Feuer ſogleich ſeine Kraft verliert, und alsdann ſchlecht bindet. Dieſer Gyps iſt am beſten zu den Formen und zum Gießen der Bilder und Figuren, welche man an die Decken macht, zu gebrauchen. Die dritte Gypsgattung ſieht wie Glas aus, und läßt ſie in feine Blätter ſpalten. Dieſer findet ſich gemeiniglich unter den groben oder erſten Arten, unter welchen er adernweiſe, 1 Fuß dick, auch ſchwerer, liegt. Dieſer Gyps erfordert zu ſeinem Brennen ſehr wenig Feuer, und dient bloß zum Abformen ganz feiner Sachen, und zum Gießen der Bilder, daher er auch **Puppengyps** genannt wird.

Je reiner die Gypsſteine ſind, deſto feiner und beſſer wird der Gyps, und deſto feſter wird die durch die Vermiſchung mit bloßem Waſſer entſtandene Verhärtung. Je unreiner hingegen die Gypsſteine ſind, deſto ſchwächer wird die Verhärtung; und wenn der Stein mehr Kalk= oder Gypsſtein iſt, ſo kann ein daraus gebrannter Gyps nicht wohl zu Gypsarbeiten, ſondern, mit Sand vermiſcht, zu einem gewöhnlichen Mörtel gebrauchet werden.

Die Untauglichkeit des Gypſes, in Abſicht der Arten und deren Verſchiedenheit, iſt auf zweyerley Art zu erkennen: 1) Wenn er aus dem Bruche kömmt, und faſt wie ein Sandſtein ausſieht; geht er aber gar in ſeine Verweſung, ſo zerfällt er in einen feinen Staub. 2) Nach dem Brennen muß er nicht zu ſehr ſtieben, und wie Staubmehl ausſehen, welches ein ſicheres Kennzeichen iſt, daß entweder untüchtige Steine

zum Brennen genommen worden, oder es iſt der Gyps verbrannt, und durch allzu ſtarkes Feuer ſeiner Bindung beraubet worden. Man muß daher vor dem Kaufe deſſelben eine kleine Probe machen, und etwas in einem Mörſer ganz fein reiben und mit Waſſer vermiſchen, bis es ein dicker Brey wird; ſolches gießt man hernach auf ein Bret, und giebt Acht, ob er gut bindet, oder nicht.

Das Garmachen des Gypſes geſchieht im Kleinen; inſonderheit zum Behuf der Bildhauer- und Stuckaturarbeit, in Keſſeln; im Großen aber in Oefen.

Die Bildhauer und Stuckaturarbeiter finden den in Keſſeln gebrannten Gyps zu ihren Geſchäften vorzüglich. Sie ſchlagen den Gypsſtein mit Hämmern zu Pulver, und ſetzen die gepülverte Maſſe in eiſernen oder kupfernen Keſſeln auf das Feuer. Anfänglich verſpürt man an dem Gypspulver keine Veränderung; ſo bald es aber glühend heiß zu werden anfängt, wallet es in dem Keſſel wie ſiedendes Waſſer auf, und ſteigt in die Höhe; es ſinkt aber wieder und gleicht alsdann, wie vorher, einer zerriebenen Erde. Dieſes iſt das Zeichen, daß der Gyps ſeine Gare hat. Man nimmt daher den Keſſel von dem Feuer ab, und zwingt das erkaltete Gypspulver zuerſt durch grobe, und hernach durch feine Siebe.

Statt des Keſſels kann man auch eine eiſerne Platte, welche umher mit Steinen eingefaßt iſt, nehmen, und darauf den Gypsſtein, wie im Keſſel, behandeln. Die Hitze des Feuers muß ſo groß ſeyn, daß ſie der Glühhitze, oder der Hitze, in welcher ein Metall, z. B. Eiſen, glühend würde, nahe kömmt.

Allein, wie geſagt, nur in kleinen Theilen kann man den Gyps zum Gebrauch in einem Keſſel vorbereiten, aber nicht füglich in ſolchem Maße, als bey dem Bauweſen oder dem Gebrauche im Großen erfordert wird. Man erſpart daher Holz und Mühe, und brennt ihn in einem Ofen. Die gemeinſten, auch in

Berlin

Berlin gewöhnlichen, Gypsöfen gleichen völlig einem großen Backofen der Bäcker. Der Gypsbrenner heizet den Ofenheerd, ſo wie der Bäcker den ſeinigen, mit dürrem Klobenholz. Wenn der Ofen den gehörigen Grad der Wärme hat, wird das Holz oder die Gluth heraus gezogen, und der Gypsſtein, ſo wie er, in Stücke zerſchlagen, aus dem Gypsbruche kömmt, auf dem Heerde des Ofens ausgebreitet. So bald der Ofen angefüllet iſt, wird das Mundloch vermauert. Man kann daher im eigentlichen Verſtande nicht ſagen, daß der Gyps in dem Ofen gebrannt wird, ſondern er wird vielmehr gebacken. Die Gypsſteine bleiben 30, höchſtens 49 Stunden in den Ofen liegen, und der Gypsbrenner beurtheilet aus der abnehmenden Hitze ſeines Ofens, ob die Steine bereits ihre Gare haben. Den garen Gypsſtein wirft er in einen großen hölzernen Trog, zerſchlägt ihn mit einem hölzernen Hammer, deſſen Stiel 3 bis 4 Fuß lang iſt, und ſiebet ihn durch verſchiedene, anfänglich durch grobe, zuletzt aber durch feine Haarſiebe. Je öfter er dieſe Arbeit mit Sieben von verſchiedener Art wiederholet, deſto feiner wird natürlicher Weiſe dieſes Gypsmehl, aber auch deſto theurer.

Die jetzt beſchriebene Verfahrungsart beym Gypsbrennen, iſt jedoch fehlerhaft, beſchwerlich und unſicher. Das öftere Heitzen des Ofens, und Ausziehen des Holzes, verurſachet unnöthigen Holzaufwand; das Einſetzen der Gypsſteine in den glühenden Ofen iſt beſchwerlich und langweilig; über dies geht bey dem Ausziehen des Feuers und dem Einſetzen der Gypsſteine, ſehr viel Hitze verloren. Der Punct des Garſeyns iſt in ſolchen Oefen nicht wohl zu beſtimmen, ſondern man muß es faſt auf ein Gerathewohl dabey ankommen laſſen. Alle dieſe Fehler werden vermieden, wenn man ſich der Oefen bedienet, wozu der hochgräfl. Bibliothekarius zu Wernigerode, Herr M. C. G. Jacobi, in

in ſeiner zu Göttingen gekrönten Preisſchrift, folgende Anweiſung gegeben hat.

Dieſe Abhandlung und Beantwortung der von der königl. großbritann. und churfürſtl. braunſchweiglüneburgiſchen Societät der Wiſſenſchaften, in Göttingen aufgegebenen Frage: „Wie iſt der Mauerkalk zuzubereiten, daß er dem Winde und Wetter am längſten widerſtehe?“ welcher von der königl. Societät im J. 1755 der Preis vor andern würdigſt zuerkannt worden, ſt. im 79, 80 und 81 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und mit vielen beträchtlichen Anmerkungen und Erläuterungen, in Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. S. 111 fgg.

Zum Brennen der Gypsſteine muß ein beſonderer Ofen von gebackenen oder Brandſteinen angeleget werden. Derſelbe wird in Form eines großen und tiefen Keſſels, oder noch beſſer, in Geſtalt eines abgekürzten und umgekehrten Kegels, in der Erde ſo angerichtet, daß die Mündung oder Oeffnung des Ofens oben mit dem Berge oder Damme gleich, auf der einen Seite des Bodens aber, das Ofen- und Schürloch frey iſt. Die Oeſen ſind, nachdem der Vorrath von Holz und Steinen größer oder geringer iſt, und nachdem es auch die Art der Steine leidet, mehr oder weniger auf einmal zu brennen, von verſchiedener Größe. Sie können entweder 12 bis 14 Fuß tief, oben im Durchſchnitt 10 bis 12, unten aber 8 bis 10 Fuß breit, oder 16 bis 18 Fuß tief, und oben im Durchſchnitt 14 bis 16 Fuß breit, seyn. In einigen können 24, in andern 26 und mehrere Wiſpel Kalk auf einmal gebrannt werden. Wo ſich alſo Gypsſteinbrüche finden, da müſſen Ort und Umſtände, vornämlich die Eigenſchaften der Steine, und des dazu füglich zu gebrauchenden Brennholzes die Größe des Ofens beſtimmen. Denn, wenn z. B. die Steine ein ſcharfes Feuer erfordern, man aber kein Büchen- Eichen- oder anderes hartes, ſondern nur Kiefernholz hat, ſo folgt von ſelbſt, daß der Ofen nicht ſo groß angeleget werden kön-

könne; es würde nur mehr Holz darauf gehen, und die Steine würden doch nicht gar werden. Die Gypsöfen werden deshalb in der Erde angeleget, weil die Steine alsdann bequemer von oben, oder wie man es nennt, von der Halle hinein zu bringen ſind, und zugleich die Hitze durch den Schutz der dicken Bekleidung oder Einfütterung beſſer zuſammen gehalten wird. Das Ofenloch wird, nach der Größe des Ofens, 1 ½ bis 1 ⅓, auch 2 Fuß breit, und 2 ½ bis 3, auch 3 ½ Fuß hoch und gewölbt angeleget. Ueber den Ofen wird ein hohes Dach geſetzet, damit die Oeffnung vor dem Regen bedeckt bleibe. Vor dem Ofen aber, oder eigentlich vor dem Ofenloche, und auf der frey ſtehenden Seite des Ofens, wird eine dichte und wohl verwahrte, auch geräumige Tenne gebauet, deren Boden aus dicht zuſammen geſtampftem Thon oder Lehm beſteht, worauf die gebrannten Steine aus dem Ofenloche heraus gebracht, und daſelbſt klein geſtoßen werden.

Zu beſſerer Vorſtellung der jetzt beſchriebenen Gypsöfen und Hütten, ſind folgende Zeichnungen beygefügt, wovon Fig. 1085 a) den Gypsofen allein anzeigt, wie er in einem Damme oder Hügel angelegt iſt. b c iſt die eigentliche Höhle des Ofens, welcher 12 Fuß tief, oben 12 F. weit, und dabey oben völlig rund, in der Tiefe aber linienförmig iſt. Das Schür- oder Spundloch a, iſt 2′ breit und 35″ hoch; edgf iſt die Mauer, welche nicht allein dem Ofen, ſondern dem ganzen Damme vorgezogen, 2′ dick und 30′ lang iſt; r e f s iſt die ſo genannte Halle des Ofens.

Fig. 1085 b) ſtellt eben dieſen Ofen im Durchſchnitte vor, wenn er mit Holz und Gypsſteinen voll geſchichtet und eben angeſteckt iſt, da dann a das Schloß anzeigt.

Fig. 1086 bildet die ganze Gypshütte mit ihrem obern und niedern Schoppen, oder mit der Vortenne ab, wozu die Grundriſſe, Fig. 1087 a) und 1087 b) gehören. Sie iſt ſo gezeichnet, daß man den darunter liegenden Ofen ſehen kann. Der Grundriß von den obern Schoppen, unter welchen eigentlich der Ofen liegt, Fig. 1087 b) iſt leicht zu verſtehen. Er iſt auch 30′ lang und 20′ breit; kann aber noch beſſer, zu Gewinnung eines größern Raumes, im Quadrat angeleget werden.

den. abtc, iſt die obere Oeffnung oder Mündung der Ofens, und z das Thor oder der weite Eingang des Schoppens. Fig. 1087 a) zeigt nicht nur den Grundriß des niedern Schoppens oder der Tenne, welche vor dem Ofen gebauet iſt, dnog, ſondern auch den Boden des Ofens abtc, welcher nicht ganz rund, ſondern linienförmig angeleget wird, damit das Schlott deſto länger durchhin geführet werden könne. Dieſer Boden hat 8′ in der Breite, und 95″ in der Länge. Weil nun das Schürloch a durch eine 4 Fuß dicke Mauer gehen müßte, und es alſo dem Gypsbrenner bey dem Holznachwerfen und Schüren ſehr beſchwerlich fallen würde: ſo wird die Mauer vor dem Schür- oder Spundloche unten ein Paarmal eingezogen, wie bey v y zu ſehen iſt, wodurch der Gang zum Ofenloche geöffnet, und das Loch ſelbſt a nur 2′ tief gelaſſen wird. Oben läuft die Mauer nichts deſto weniger in einer Richtung mit beyden Seiten fort. Es muß dieſes alſo ſeyn, weil ſich die Höhlung des Ofens gegen die Mündung immer mehr erweitert, und alſo über das Schürloch raget.

Soll nun ein Brand vorgenommen werden, ſo muß ſchon mit Einſchichtung der Steine der Grund zu der Güte des heraus zu bringenden Gypſes geleget ſeyn. Es kömmt hiebey darauf an, daß der Gypsbrenner ſeine Steine genau kenne, und die härtern, oder welche mehr Feuer erfordern, von den weichern und den gelinder zu brennenden zu unterſcheiden wiſſe. Hat er dieſe Kenntniß durch die im Kleinen und mehrmals angeſtellten Proben, oder von ſeinem Lehrmeiſter erhalten: ſo ſchichtet er große Steine von der erſten Art unten im Ofen, dem Ofenloche gegen über, auf beyden Seiten über einander, ſo daß ſie eine zugewölbte Höhlung darſtellen, in welcher nicht nur das Feuer angezündet, ſondern auch durch nachzuwerfende Kloben und Scheite unterhalten wird. Dieſe Höhlung, welche ſo weit als das Ofenloch iſt, pflegt man das Schloß (Schlott) zu nennen, vermuthlich deshalb, weil dadurch dem Feuer der Zugang zu den übrigen Theilen und Seiten des Ofens geöffnet, aber auch verſchloſſen werden kann. Denn werden nicht die größten

ten und hieher gehörigen Steine dazu genommen und feſt geſchichtet, und wird das Feuer nicht regelmäßig darin angezündet, ſo können die Schlottſteine entweder gleich gar zu ſehr aus einander getrieben, oder im Gegentheil ſo zuſammen gebrannt werden, daß das Feuer nicht gehörig durch den Ofen fahren kann. Dadurch kann ein ganzer Brand ſchlecht ausfallen. Iſt alſo erſt dieſe Höhlung mit aller Vorſicht geſetzt, ſo ſchichtet der Gypsbrenner neben und über dieſelbe immer mehr Steine in den Ofen. Zwiſchen jede Lage kommen hinlängliche Stücke Holz zu liegen. Die Steine werden ſo geſetzt, daß ſie einander ſo wenig, als möglich, auf allen Seiten berühren, damit die Flamme, wenigſtens anfänglich, ungehinderter durchhin ſchlagen, und das dazwiſchen gelegte Holz anzünden könne. Je höher er mit den Schichten in den Ofen kömmt, je mehr ſieht er ſich nach ſolchen Steinen um, welche nicht ſo viel Gluth wie die erſtern, vertragen können. Auf ſolche Weiſe füllet er ſeinen Ofen nicht nur bis oben, ſondern thürmet ihn oben, nach Art eines Kohlenmeilers, mit einem runden Haufen auf, wozu die kleinſten Stücke der Gypsſteine zu nehmen ſind, und ſetzt ihn alsdann gelegenheitlich von unten an in Feuer.

Die im Kleinen anzuſtellenden Proben werden in einem Backofen, oder noch beſſer in einem geräumigen Caſſerolloche angeſtellt. Man leget verſchiedene Stücke zu verſchiedener Zeit in das darin angezündete Feuer, und läßt das eine weniger, das andere mehr Hitze und Gluth ausſtehen. Wenn man ſie hernach einzeln zerſtößt, den aus jedem erhaltenen Gyps mit hinlänglichem und gehörigem Waſſer beſonders einrührt, und hernach bey einer jeden Art bemerkt, wie bald und wie feſt ſie ſich binde, ſo kann leicht daraus abgenommen werden, wie viel Gluth und Feuer einer jeden Art zu geben ſey.

In dem Gypsofen ſelbſt können die Steine und das Holz zu mehrerer Sicherheit dergeſtalt geſchichtet werden, daß von unten bis oben, beſonders an den Seiten einige leere Canäle oder Feuerzüge bleiben, damit die Gluth deſto ungehinderter durchſchlagen, und ſowohl alles Holz entzünden, als alle Steine

ne durchglühen könne. Iſt die Einſchichtung gehörig gemacht, ſo wird ſo viel Holz nicht dazu erfordert, als man wohl denken ſollte.

Unter dem Brennen darf er ſich nicht ſchlafen legen. Es kömmt nun darauf an, daß er die Flamme, nach allen Seiten des Ofens zu, gleichmäßig vertheile, und das Feuer ſo vermehre, daß der ganze im Ofen befindliche Vorrath ſein gehöriges Feuer, nichts mehr und nichts weniger, bekomme. Hier wird ein recht kunſtmäßiges Abpaſſen des Gypsbrenners erfordert, wozu er nicht wenig Erfahrung vonnöthen hat. Eine gewiſſe Stundenzeit kann ihm nicht vorgeſchrieben werden. Iſt das Holz nicht das einemal ſo trocken, als das andere; iſt auch die Witterung nicht bey dem einen Brande, ſo wie bey dem andern: ſo darf er gewiß das einemal nicht ſo lange Feuer machen, als er wohl das anderemal nothwendig thun muß. Daher hält er in dem einen Brande 12 bis 14 Stunden mit Holznachwerfen an; bey dem andern aber wohl 18 bis 20 Stunden. Man pflegt zu ſagen, die Gypsſteine wären alsdann am beſten gebrannt, wenn ſie ein Drittel von ihrer Schwere nach dem Brande verloren hätten. Zu geſchweigen aber, daß dieſes bey den wenigſten eintreffe, weil die mehreſten noch einmal ſo leicht werden, als ſie vorher geweſen ſind: ſo können ja die Gypsbrenner die in der Gluth ſtehenden Steine nicht auf die Wage legen. Sie müſſen die Zeit, wenn ſie mit Feuern aufhören ſollen, aus andern Merkmalen erſehen können. Wenn z. B. die glühenden Steine zu funkeln anfangen, wenn der brennende Ofen einen beſondern und ſtarken Geruch von ſich zu geben anfängt, u. d. gl.: ſo können ſie daraus abnehmen, ob es Zeit ſey, mit der Gluth einzuhalten. Darauf muß dann noch der Ofen von unten herauf ausbrennen. Alles dazwiſchen gelegte Holz muß ſich ganz verzehren,

und die Gluth und Hitze hören in den auf dem Ofen aufgehäuften Steinen auf.

Die geſchickteſten Gypsbrenner verſichern, daß der Brand alsdann gerathen ſey, wenn man ſagen könne: alle Steine ſind durch und durch ein Paar Minuten glühend geweſen; länger wäre es bey den meiſten Steinen nicht nöthig, bey einigen aber werde es nicht einmal ſo lange erfordert. Von der Gewißheit dieſer Behauptung kann man ſich durch verſchiedene angeſtellte Proben ſelbſt überzeugen, wenn man nicht nur verſchiedene Arten von Gypsſteinen, ſondern auch einerley Art auf verſchiedene Weiſe brennt. Diejenigen Steine, welche nicht zu viel Feuer bekommen, und nicht zu lange glühen, geben einen viel dichtern und feſtern Kalk, als die, welche von eben der Art genommen, aber zu viel gebrannt ſind. Jener bindet ſchön und geſchwinder, thut auch der aufgelegten Laſt hinlänglichen Widerſtand; dieſer hingegen braucht weit mehr Zeit zum Binden, und giebt der Laſt weit mehr nach. Iſt der Kalk zu wenig gebrannt, ſo thut er auch beym Mauern keine gute Dienſte, weil er ſie zu ſchnell thut. Er bindet zu geſchwinde, und eher, als ihn der Mäurer an gehörigen Ort bringen und vertheilen kann. Im Großen aber iſt es immer ſchädlicher, wenn der Ofen zu viel Feuer gekoſtet hat. Sollten ihm aber die Gypsbrenner nicht lieber weniger, als mehr Feuer geben? Sie müſſen ja ſelbſt die Hitze mit empfinden, und werden ſich alſo nicht ſelbſt unnöthig mit braten? So ſollte man ſchließen. Die Erfahrung aber lehrt das Gegentheil. Sie haben von der größern Hitze einen beſondern Vortheil. Wenn nämlich der Ofen ausgebrannt und abgekühlet iſt, ſo werden die Gypsſteine, welche nunmehr, nach ausgeſtandenem Feuer, den eigentlichen Namen des Gypſes oder Gypskalkes erhalten, durch das Ofenloch in die beſchriebene Vortenne gebracht, und daſelbſt gemeinig-

lich

ſich mit hölzernen Schlägeln und Stampfen zerſtoßen, oder, kunſtmäßig zu reden, geſchlagen. Iſt der Kalk nicht zu viel gebrannt, ſo koſtet es weit öftere und härtere Stöße. Dieſe ſucht ein gewiſſenloſer Gypsbrenner zu vermeiden, und giebt lieber den beſten Gypsſteinen zu viel Feuer, als daß er ſeine Knochen etwas mehr angreiſe. Man ſollte daher lieber den Gypsbrenner mit der Stampfarbeit verſchonen; man könnte ihn zur Aufſicht bey dem Stampfen oder Schlagen ſtellen; dabey dürfte er nicht müßig zuſehen, ſondern hätte dazu mit Hand anzulegen, daß die gebrannten Stücke wohl durch einander geſchlagen würden, damit der Kalk, welcher unten im Ofen gelegen, mit dem, der oben das Feuer ausgeſtanden hat, wohl vermiſchet werde. Denn ſollten z. B. die Schloßſteine oder auch die obern Lagen zu viel gebrannt ſeyn, ſo würde dadurch der ganze Brand gleich gemiſchet und zu einerley Güte gebracht werden.

Mit dem Zerſtoßen ſelbſt pflegt man gemeiniglich folgender Geſtalt zu verfahren. Es werden dazu 2 Zoll dicke, 1 Fuß lange und etwas ſchmälere Blätter von hartem Holze genommen. In ſelbige werden 3 Fuß lange und etwas gebogene Stangen oder Handhaben, nicht ſenkrecht, ſondern unter einem ſpitzigen Winkel, gemeiniglich von 50 bis 60 Grad, feſt geſtoßen. Wenn nun die Steine erſt im Großen mit einer Keule zerſchlagen ſind, werden ſie mit Schaufeln aus einander, in eine $\frac{1}{4}$ Fuß hohe Lage, gebracht, und die dazu gedungenen Arbeitsleute ſchlagen mit dieſen Stampfen ſo dagegen, daß das Zerſtoßene mit den Schlägen von den andern abgeſondert, und vorwärts eine neue Lage gemacht werde. Dadurch wird der Kalk zermalmet, daß er, wenn er gleich nicht völlig zu Pulver geſtoßen wird, doch keine große und ungleiche Stücke der Klöſſe behält. Iſt ein Haufen Kalk auf ſolche Weiſe klein geſchlagen, ſo wird er mit Schaufeln auf ein aufgeſtell-

tes

tes und den großen Garten- oder Erdſieben ähnliches Sieb geworfen. Der Draht auf dieſem Siebe darf nur nicht fächerweiſe geflochten, ſondern er muß in die Quere, $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{4}$ Zoll weit von einander gezogen ſeyn. Vermittelſt dieſes Siebes werden die noch übrig gebliebenen Klöße abgeſondert, und alsdann noch einmal den Schlägen unterworfen, damit der Kalk zuſammen klein gemacht werde. Die Abzeichnung der Schlägel oder Stampfen, ſiehe Fig. 1088, und eines gewöhnlichen Gypskalkſiebes, Fig. 1089.

Bey dieſem Kalkſchlagen pflegen ſie gern etwas Waſſer auf die Stücke zu gießen. Man behauptet, daß dieſes dem Kalke nicht ſchaden könne; allein, es iſt mehr, als zu viel möglich. Je friſcher der Kalk gebrannt iſt, je beſſer bindet er. Wird Waſſer darauf geſprenget, ſo werden wenigſtens die Theile, welche die Tropfen treffen, ſchon geſättiget. Gießt man gar reichlich darauf, ſo entſtehen noch größere Klöße. Schlägt man dieſelben auch gleich wieder entzwey, ſo werden ſie doch nie wieder ſo ſcharf binden, als wenn ſie gar kein Waſſer bekommen hätten. Die eigentliche Abſicht dieſes Begießens iſt die Vermeidung des bey dem Stampfen oder Schlagen ſo leicht zu erregenden Staubes und dicken Dampfes. Dieſer iſt auch an ſich ſehr beſchwerlich, und der Geſundheit höchſt nachtheilig. Ob er auch gleich in etwas vermieden werden kann, wenn die Schläge, vorerwähntermaßen, nicht mit dem Boden gerade, ſondern gegen den vorliegenden Kalk angebracht werden: ſo wäre es doch nicht auszuhalten, wenn er nicht etwas beſprenget würde. Damit nun dieſes nicht ſo ſehr ſchade, ſo pflegt man in einigen Gypsbrennereyen den Kalk noch heiß, und wenigſtens ganz warm, aus dem Ofen zu bringen, ihn zu benetzen, und alsdann ſofort zu ſchlagen. Nun ſchadet zwar das Waſſer dem Kalke nicht ſo ſehr, wenn er nicht ſchon ganz kalt, ſondern noch heiß oder warm iſt;

es iſt aber doch weit beſſer, wenn in der Nachbarſchaft einer oder mehrerer Gypsbrennereyen eine ordentliche Kalkmühle angeleget werden kann, auf welcher der Gypskalk ohne den geringſten Tropfen Waſſer klein gerieben wird. Man hat an einigen Orten verſucht, mit Stampfmühlen, nach Art der Pochmühlen (Pochwerke), dieſe Arbeit zu verrichten; es hat aber nicht ſo gut gehen wollen, als mit den andern Mühlen. Dieſe Mühlen werden beynahe, wie die ordentlichen Mahlmühlen angeleget, nur daß die Mahlſteine etwas härter und größer ſeyn müſſen, auch keine Staubebeutel angebracht ſeyn dürfen. Durch den Kumpen werden die Kalkklöße nur aufgeſchüttet; und wenn ſie durch die Steine gegangen ſind, ſo fällt der kleingeriebene Kalk in eine danebeu gemachte Grube, aus welcher er gleich ausgemeſſen werden kann. Ein ganzer Wiſpel Kalk wird in Zeit von 2 Stunden durchgemahlen, vornämlich, wenn die Mühle durch das Waſſer, und nicht, welches weit mehr Mühe koſtet, durch Pferde getrieben wird. Bey dieſem Vortheile iſt nur wieder zu bedauern, daß der Gyps in ſolchen mit Mühlen verſehenen Hütten gemeiniglich nicht gar gebrannt zu werden pfleget. Denn ſie dürfen daſelbſt um das Zerſtoßen nicht bekümmert ſeyn, weil auch der kaum halb gar gebrannte Gypsſtein klein gemahlen werden könnte. Es wird daher das Holz zu ſehr geſchonet, und die Gypsbrenner geben auf ihren im Feuer ſtehenden Ofen nicht ſo viel Acht. Bekömmt er nun keinen gehörigen Brand, ſo kann der Kalk nimmermehr die erforderlichen Dienſte thun, wenn er auch gleich kein Waſſer gekoſtet hat.

Eine Gypskalkmühle hat, wie geſagt, die Hauptſtücke mit einer jeden andern Mahlmühle gemein. Es fehlt ihr nur dasjenige, was an einer Mahl- oder Schrotmühle zur Durchſiebung und Aufbehaltung der feinern und gröbern Sorten Mehles angebracht ſeyn muß.

muß. Die Mahl=oder, wie ſie von Andern genannt werden, Quetſchſteine ſind nur mit einer hölzernen Einfaſſung verſehen, welche unten einen ſchiefen und an der niedrigen Seite geöffneten Boden hat, aus welcher Oeffnung der zerriebene Gyps in eine reine Grube, oder in ein darunter geſetztes geräumiges Faß, fallen kann. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß die Gypsſteine vor dem Aufſchütten etwas zerſtoßen oder klein geſchlagen werden müſſen, wozu eine Art eines Pochwerkes von ein Paar Stampfen gerade über den Mahlſtein angebracht werden könnte, welches durch eben daſſelbe Mühlrad getrieben würde, und von welchen man nur die zerſtoßenen Klöße gleich herunter zwiſchen die Mahlſteine bringen oder ſchieben dürfte.

Bey dem Gypsbruche unweit Lüneville in Frankreich, befindet ſich eine Mühle, welche zum Zerreiben des calcinirten Steines gebraucht wird. Dieſe Mühle iſt völlig wie eine Oehl= oder Cidermühle beſchaffen. Sie beſteht aus einem großen zirkelrunden Gypsfaſſe, welches nicht tief iſt, und horizontal und feſt ſteht. Mitten in dieſem Faſſe iſt ein Stück ſenkrechtes Holz befeſtigt, und an dieſem wieder ein anderes quer gehendes, welches mitten durch den Mühlſtein geht. Dieſer Mühlſtein wird durch ein von Waſſer getriebenes Rad in Bewegung geſetzt. Man legt die Stücke Gyps in das Faß, und wenn dieſelben von dem Mühlſteine zerrieben ſind, rührt man ſie beſtändig um, bis ſie in Pulver zerfallen. Alsdann wirft man dieſes Pulver mit einer Schaufel in ein etwas ſchief ſtehendes Sieb, welches weiter nichts als ein länglich viereckiger Rahmen von Holz iſt, an deſſen Seiten eiſerne Bänder in die Länge und Breite befeſtigt ſind. Der feine Gyps geht durch, und fällt in ein in dem Boden einer Kammer, die unter der Mühle iſt, befindliches Loch; der Gyps hingegen, welcher nicht klein genug iſt, fällt vor dem Siebe nieder, und wird noch einmal unter den Stein gebracht. Vermittelſt dieſer Mühle werden tägtich 60 Säcke Gyps bereitet, deren jeder, wenn es ſchwarzer Gyps iſt, 260, und wenn er weiß iſt, 240 Pfund wiegt. Man verkauft den Sack weißen für 50 Sous zu Nancy, und den ſchwarzen für 45; beyderley Sorten aber für 30 bis 35 Sous, bey dem Bruche. Ob man gleich einen Unter=

ſchied zwiſchen dieſen Gypſen macht, und einen vorzüglich den weißen nennt: ſo iſt doch jener wirklich nicht ſchwarz, ſondern nur etwas weniger weiß, als der andere.

Guettards minerolog. Anmerk. über Frankreich und Deutſchland, aus dem Memoir de l'Acad. de Par a. d. J. 1763; im 3 Th. der Mineralog. Beluſtig. Lpz. 1769, gr. 8. S. 108, f.

In Aegypten wird, nach Niebuhrs Bericht, im 1 B. ſeiner Reiſebeſchreib. nach Arabien und andern umliegenden Ländern, Kopenh. 1774, 4. S. 150, f. Gyps und Kalkſtein auf einer Mühle zermalmet, worauf der aufrecht ſtehende Läufer, welcher von einem Ochſen herum gedrehet wird, etwas inclinirt, und der horizontal liegende Stein etwas abhängig iſt. Um die Maſchine iſt eine kleine Mauer, damit der Ochs, der den Stein umdreht, nicht auf den herunter gefallenen Gyps treten möge. Siehe Fig. 1090.

Uebrigens muß, ſo wie bey aller Bearbeitung des Gypſes, beſonders bey deſſen Pülvern, ſorgfältigſt vermieden werden, daß er nicht mit Erde und Erdklößen, und andern fremdartigen Dingen, als: Thon oder Lehm, vermiſchet werde.

So bald als der Gyps klein geſchlagen oder gemahlen iſt, iſt er zum Verarbeiten am brauchbarſten; und wer ihn ſogleich aus der Gypsbrennerey nach der Bauſtätte bringen, und daſelbſt verarbeiten laſſen kann, wird gewiß einen beſſern Gyps haben, als derjenige iſt, welchen er erſt nach 8 oder 14 Tagen von eben dem Haufen holen läßt. Weil es aber hiebey nicht allemal auf die gute Einſicht oder den guten Willen eines Bauherrn ankömmt, indem er z. B. eine Gypsbrennerey nicht ſo nahe hat, auch nicht juſt Gyps gebrannt wird, wenn er deſſen benöthigt iſt: ſo muß bey der Aufbehaltung des gebrannten Gypſes alle Vorſicht angewendet werden. Es iſt nämlich derſelbe, wie überhaupt gegen alle Näſſe, alſo auch gegen die feuchte Luft, wohl zu verwahren. Durch den ausgeſtandenen Brand iſt der Gyps gleichſam durſtig gemacht, daß er die wäſſerigen Theile durch die kleinſten Ritzen an ſich zieht, und ſich damit zu ſättigen ſuchet. Dieſe Sättigung aber ſchadet alsdann ſehr,

wenn

wenn er Waſſer genug haben und zum Gebrauche flüſſig gemachet werden ſoll. Von einem Scheffel friſch gebrannten und guten Gyps nehme man eine Metze, gieße unter ſelbige das gehörige Waſſer, laſſe ſolche Maſſe ſich binden, und bemerke die Zeit, welche darauf geht, ehe ſie ſteinhart und klingend wird. Alsdann kann der übrige Gyps vertheilet, und ein Theil davon im Keller, der andere unten im Hauſe, der dritte in einem Zimmer des obern Stockwerkes, der vierte wohl gar ganz oben unter dem Dache, verwahret werden. Nach einigen Tagen laſſe man wieder von jedem Theile eine Metze durch zugegoſſenes und eingerührtes Waſſer ſich binden. Es wird ſich ſchon in der Geſchwindigkeit ſowohl, als in der Feſtigkeit des Bindens, ein Unterſchied zeigen, je nachdem der eine Theil des Gypſes feuchter, als der andere, gelegen hat. Nach mehrern Tagen wird der Verſuch mit allen Haufen dieſes vertheilten Gypſes noch verſchiedener, als die erſtenmale, ſeyn, und hinlänglich davon überführen, daß es dem Gypſe nicht vortheilhaft ſey, wenn er auch an einem trocknen Orte lange liegen muß. Man wird wenigſtens ſehen, daß der gebrannte Gyps ſowohl in der Gypshütte, als in des Bauherrn Behauſung, an einem Orte, wo er am trockenſten liegen kann, aufzubehalten ſey. Wird er von der Hütte weggebracht und weggefahren, ſo muß er in dichte Säcke gethan, oder in eine wohlverwahrte und mit einer dichten Bedeckung verſehene Karre geladen werden, beſonders wenn feuchtes oder gar Regenwetter einfällt. Noch ſorgfältiger iſt derſelbe zu verwahren, wenn er zu Waſſer verführet werden ſoll. Hätte er aber in der Gypshütte ſchon zu feucht oder gar zu lange gelegen, ſo läßt ſich ſolches leicht entdecken. Man darf nur mit einem Stabe durch den Haufen fahren, oder mit einer Schaufel etwas aus der Mitte heraus hohlen. Trifft man viele Klöße, und wohl gar harte Klümpe an, ſo iſt der

Gyps entweder bey dem Zerſtoßen zu kalt benetzet, oder er hat ſchon durch das Liegen Schaden gelitten. Beydes iſt dem Mäurer, der eine dauerhafte Mauer aufführen ſoll, ſehr nachtheilig. Wenn man Haufen des beſten Gypſes einige Wochen, ohne denſelben anzurühren, auf dem Boden liegen, oder in Gefäßen ſtehen läßt, und derſelbe ungehindert die feuchte Luft an ſich ziehen kann, ſo pflegt er ſich dergeſtalt in einander zu drucken, oder wie man zu reden pflegt, ſich zu ſacken, daß er hernach bey dem Gebrauche vieles von ſeiner Güte verliert. Wenigſtens bekömmt der Gyps gern auf der Oberfläche eine harte Rinde, die hernach den ganzen Haufen, wenn er angebrochen wird, mit Klößen untermenget, welche in der Zubereitung ſo wenig angenehm, als vortheilhaft, ſind.

In der Chur- und Neumark ſowohl, als in dem Herzogthum Pommern, iſt, außer dem Gypsſteine, welcher eine halbe Viertelmeile von dem Dorfe Sperenberg, unweit der ſächſiſchen Gränze, in dem churmärkiſchen Amte Zoſſen, 5 Meile von Berlin, und 4 Meilen von Baruth, gebrochen und geſamelt wird, ſonſt kein Gypsbruch befindlich. Der Bruch, welcher ſchon über 100 Jahre im Betriebe geweſen, iſt königlich, und wird durch eine Factorey auf Rechnung betrieben.

Es iſt derſelbe ganz nahe bey dem ſo genannten krummen See, einem ſtehenden Waſſer von ganz ungemeiner Tiefe; und es iſt merkwürdig, daß mit dem Spiegel dieſer See auch die Lagen der Gypsſteine aufhören, und eine gewöhnliche mit kleinen Kieſeln vermengte Erdlage ſich zeigt. Die Beſchaffenheit der Gypsſteine iſt von vorzüglicher Güte, und der Preis, wie aus dem Folgenden erhellet, nur ſehr geringe, welches der leichten Förderung, und dem wenig zu bearbeitenden Abraum (da die Gypsſteine faſt zu Tage ſtehen,)

hen,) zuzuſchreiben iſt. Die Förderung ſelbſt geſchieht durch Sprengen mit Pulver und Eiſen, nämlich Keile und Bicken, wodurch 4 Mann im Stande ſind, den jährlichen Bedarf von ungefähr 15000 Centner hinlänglich zu ſchaffen. Der Debit der rohen Steine erſtreckt ſich hauptſächlich auf Berlin und Potsdamm, und müſſen die Steine nach dem Clausdorfer See, welcher etwann $1\frac{1}{2}$ Meile vom Bruche entlegen iſt, zu Lande angefahren werden; von da werden ſolche, über dieſen See, welcher mit dem Spreefluſſe Communication hat, weiter zu Waſſer transportiret.

Ein Feuer in einem gewölbten Ofen, ſo wie es etwann zum Brodbacken nöthig iſt, brennt dieſen Stein in 6 Stunden zu Gyps, der, wenn er klein gemahlen und mit Waſſer angefeuchtet wird, in 10 bis 15 Minuten erhärtet, und, an ſtatt wie der Kalk aufzuſchwellen, vielmehr bey ſeinem Löſchen ſchwindet. Eben derſelbe Stein, wenn er bey mehrerm Feuer 16 Stunden gebrannt wird, wird zu ſo genannten Spahrgyps, und bleibt nach der erſten Anfeuchtung viel länger weich, ohne zu binden, ſo daß man ihn an 24 Stunden lang verbrauchen kann.

4 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780, S. 28.

Der Verkauf des rohen Gypſes geſchieht nach Centnern; ſonſt iſt aber auch im Berge das Gemäß eines Prahmes von 412 bis 427 Kubikfuß eingeführt.

Ein Kubikfuß ungebrannter Gyps wiegt 66 bis 68 Pfund; und ein Prahm, wegen der Zwiſchenräume, nur 210 bis 215 Centner. Ein Kubikfuß gebrannter Gyps wiegt 63 bis 64 Pfund.

Ein Centner koſtet im Berge, an Brecherlohn 3 Pfenn. Ein Scheffel, 1 Groſchen. Ein Prahm aus den Bergen bis an das Waſſer zur Clausdorfer Ablage, eine kleine Viertelmeile, koſtet an Transport 8 Rthlr. Ein Centner bis Berlin, koſtet an Schiffsfracht 1 Gr. 9 Pfenn.

Aus einem Prahm Gypsſtein erhält man, durch Brennen, (wozu 9 Klafter Holz erfordert werden,)

190 bis 200 Scheffel, oder 38 bis 40 Fünfſcheffel-Tonnen.

Zu Sperenberg ſelbſt wird wenig Gyps gebrannt; von demjenigen aber, der daſelbſt gebrannt wird, ſendet die daſige Factorey ſo viel, als zum Debit erforderlich iſt, an das Hüttenamt zu Gottow, woſelbſt der daſige Hütten-Controleur den weitern Debit beſorget, und die Fünfſcheffel-Tonne zu 2 Rthlr. 12 Gr., auch einzeln den Scheffel für 12 Gr. verkaufet; außerdem aber ſind die hieſigen Berliner Gypsbrenner verbunden, alljährlich 300 Scheffel gebrannten Gyps von Sperenberg der Haupt-Bergwerks- und Hüttencaſſe um 12 Gr. anhero geliefert abzukaufen, wogegen dieſelbe ſich des Verkaufes des gebrannten Gypſes hier begeben hat.

Der größte Debit des Gypſes geſchieht ungebrannt nach Berlin und Potsdam. Das Potsdamer Baucomtoir erhält den Centner im Bruche für 3 Gr., läßt ihn alsdann auf eigene Koſten transportiren, und in Potsdam brennen, da dann die Tonne Gyps auf 2 Rthlr. 16 Gr. bis beynahe 3 Rthlr. zu ſtehen kömmt. Die hieſigen Gypsbrenner, deren ſechs ſind, erhalten den Centner von der Haupt-Bergwerks- und Hüttencaſſe um 7 Gr. franco hieher geliefert, und verkaufen den Scheffel gebrannten Gyps für 20, auch wohl 22 Groſchen. Auf dem hieſigen Bauhofe, und in der Spandauer Vorſtadt in der ſo genannten Gypsgaſſe, ſind die beyden größten Gypsöfen. Außer dieſen ſechs Gypsbrennereyen ſind in den drey Provinzen der Chur- und Neumark, und Pommern weiter keine conceſſionirt.

Der Sperenberger Gyps iſt eigentlich nur bey den Spiegelfabriken, und zur Reinigung goldener und ſilberner Sachen und der Diamanten, anzuwenden. Zu feiner Stuckatur- oder Marmorarbeit iſt derſelbe nicht zu gebrauchen, ſondern man muß ſich hiezu des

Mar-

Marmorgypſes bedienen. Eine Fünfſcheffeltonne von dieſem, die aber gemeiniglich nicht mehr, als 4½ berl. Scheffel enthält, koſtet hier in Berlin, oder in Potsdam, 4 Rthlr. 8 Gr. bis 4 Rthlr. 12 Gr. Beſtellt man ihn zuvor in Potsdam, und läßt ihn durch ein ganz feines Tuch ſchlagen, wird dafür 9 Gr. pro Tonne mehr bezahlet, und kömmt alsdann die Tonne auf 4 Rthlr. 17 bis 20 Gr. incl. der Tonne, zu ſtehen.

Hrn. Ober-Berg-und Bau-Rath Holſche Grundſätze und Anfertig. richtiger Bau-Anſchläge ꝛc. Berl. 1777, 8. S. 102, fgg.

Der Alabaſter, woraus in Berlin Gyps gebrannt wird, kömmt aus den Alabaſterbrüchen in der Grafſchaft Hohenſtein; die Bildhauer ziehen aber den Alabaſter aus Nordhauſen dem hohenſteiniſchen vor. Beyde Arten werden, ſo wie alle deutſche Alabaſterarten, von dem italiäniſchen, nicht nur in Anſehung der weiſſen Farbe, ſondern auch des feinen Kornes, übertroffen. Uebrigens brennt der Gypsbrenner den Alabaſter in eben dem Ofen, und mit eben den Handgriffen, wie den gemeinen Gypsſtein.

Der Gyps hat, bereits gedachter Maßen, in Verhältniß des aus Kalkſteinen gebrannten Kalkes eine verkehrte Eigenſchaft, indem dieſer durch die Vermiſchung des Waſſers quillt, jener hingegen um mehr als ein Viertel zuſammen fällt; daher aus einer Tonne Gyps, bey der Verarbeitung höchſtens nur 4 bis 4½ Kubikfuß erfolgen.

Der Nutzen der rohen Gypsſteine und des gebrannten Gypſes, betrifft die Oeconomie, die Metallurgie und die Medicin.

In der Oeconomie wird der Gyps bald zu häuslichen, bald zu künſtlichen Arbeiten gebraucht. Zu jenen gehört zuvörderſt deſſen Gebrauch beym Bauen und Mauern. Hiebey entſteht zuerſt die Fra-

ge: ob der Gypskalk, wenn er auf die Mauerkelle kommen und verarbeitet werden ſoll, am beſten allein, oder mit einem Zuſatze von Sand u. d. gl. zuzurichten ſey? In den meiſten Fällen wird durch den größern oder geringern Vorrath des Kalkes, oder durch die Vermögensumſtände des Bauherrn, entſchieden, ob der Kalk allein zu verbrauchen, oder durch Vermiſchung mit andern Dingen zu vermehren ſey. An denen Orten, wo er wohlfeil, und der Scheffel für 12 bis 14 Pfenn. zu haben iſt, pflegen die Mauermeiſter es für beſſer zu halten, wenn er ohne Zuſatz vermauert wird; wo er aber koſtbarer und theurer iſt, wird er ohne Bedenken mit Sand und Grand verſetzet. Einige behaupten, daß er nicht mit Sand und Steingrand zu vermiſchen ſey, weil er ſchon an ſich grandig wäre; dieſes aber iſt ungegründet. Wenn der Gypskalk auf vorher beſchriebene Art gebrannt und klein gemacht iſt, ſo können keine Körner darunter bleiben. Sind ſie darunter, ſo iſt er entweder nicht recht zerrieben oder zerſtoßen, oder es haben ſich durch das beym Schlagen gewöhnliche Benetzen, kleine Klöße und Kugeln darin zuſammen geſezt, welche hernach in gemauerten oder gegoſſenen Kalkſtücken, wie kleine Steinſtücke ausſehen. Dieſe laſſen ſich in den aus Gypskalk gegoſſenen Fußböden der Zimmer, oder den ſo genannten Aeſterichen, genau bemerken, wenn auch gleich keine Sandſteinchen oder Grand darunter genommen ſind. Nach demjenigen, was der oben erwähnte Verfaſſer der Preisſchrift, Hr. Jacobi, durch ſeine Verſuche, heraus gebracht hat, kann der Gypskalk zwar mit andern Sachen verſetzt werden; er wird aber dadurch nicht dauerhafter, ſondern ſchwächer gemacht. Der Gypskalk bindet weit dichter und feſter, und hält alſo gegen Wind und Wetter weit beſſer aus, wenn er allein mit Waſſer, und nicht mit Sande vermiſcht, eingerühret wird.

Hie-

Hievon kann man auf folgende Weiſe überzeuget werden. Man gieße erſtlich aus bloßem Gyps- oder Spahrkalke, ſodann aus 2 Theilen deſſelben und 1 Th. ſteinigen Sandes, wiederum aus der Hälfte Kalk und der Hälfte Grand, drey längliche und etwann 2 Zoll dicke Platten. Daß der Kalk an ſich gut, und nach obiger Anweiſung gebrannt ſeyn müſſe, wird hier voraus geſetzt; auch muß der Grand, wie ich hernach melden werde, rechter Art ſeyn. Dieſe drey Platten lege man nach der Reihe in die Traufe eines und eben deſſelben Daches. Nachdem ſie einigemal einen ſtarken Regen ausgeſtanden haben, wird man ſchon eine Abnützung bemerken. Läßt man ſie noch länger liegen, ſo wird die erſte Platte am wenigſten, die andere mehr, die dritte aber am meiſten ausgewaſchen oder ausgehöhlet werden. Durch dieſe mit mehrern Platten angeſtellte Verſuche wird man von demjenigen überzeuget werden, was man ſchon vorher hätte ſicher ſchließen können. Durch die mehreſten Sandſteine kann ſich das Waſſer durchziehen; man höhlet ſie daher an einigen Orten wie einen Keſſel aus, und bedient ſich ihrer zur Filtrirung oder Reinigung des Waſſers; ſiehe **Filtrirſtein**, Th. XIII, S. 344, fgg. Eine Platte aus gutem Gypskalk läßt keinen Tropfen Waſſer durch. Daß ihre Theile aufs genaueſte zuſammen hängen, beweiſet auch der Klang, welchen ſie von ſich giebt, wenn man ſie auf die Hand leget, und mit einem Schlüſſel daran ſchlägt. Die Sandtheilchen können alſo an ſich nicht ſo dicht, als die Kalktheilchen, ſeyn, und mit dieſen nicht ſo genau verbunden werden, als dieſe allein unter ſich in eins zuſammen fließen. Sind alſo Sandtheilchen unter dem Kalke, ſo kann ſich das Waſſer, ob gleich nicht eben durch dieſelben, ſondern vielmehr um ſie herum, in den Kalk ziehen, und ihn hernach auflöſen, oder aus einander treiben, wenn die in den Waſſertropfen befindliche Luft durch einen größern Grad der Wärme ausgedehnet, oder das Waſſer ſelbſt in Fäulniß geſetzt wird.

Wer alſo ſeine Steine mit bloßem Gypskalke zuſammen fügen läßt, wird am längſten die Fugen ausgefüllt ſehen. Weil aber der Zuſatz von Sand und Grand nicht völlig daran hindert, daß der Kalk binden kann: ſo iſt er auch nicht ganz zu verwerfen, zumal wo der Kalk koſtbar zu haben iſt; nur muß er gehörig gemacht werden. Dahin gehört, daß man ſich da-

dabey des mit Staub und Erde vermiſchten, wie auch des an ſich erdartigen und wenigſtens ſehr lockern Sandes enthalte. Die Urſachen davon ſind aus dem Vorigen leicht abzunehmen. Ein ſteinartiger und von allen Erdtheilen gereinigter Sand, welcher eigentlich Grand heißt (ſ. Th. XIX, S. 711,) oder ein reiner Flußſand, ſchicken ſich am beſten dazu. Nimmt man davon höchſtens 1, und vom Kalk 2 Theile: ſo kann damit ſchon eine dauerhafte Mauer, beſonders von innen, verbunden werden. Nimmt man aber von dem einen ſo viel, als von dem andern, ſo könnte man beynahe die Jahre berechnen, durch welche eine damit aufgeführte Mauer unbeſchädigt ſtehen möchte, vornämlich wenn ſie der Wetterſeite ausgeſetzt, oder gegen Abend gekehrt, und noch dazu aus weichem ſchwammichten Bruchſteinen aufgeführt iſt. Der Mörtel, der aus dem Gypskalke und aus zerſtoßenen Ziegelſteinen, oder zerriebenen Topfſcherben zuſammen gerührt werden ſoll, iſt wenig anzupreiſen. Erſtlich iſt es koſtbar, die Ziegel oder die gebrannten Steine zu dieſem Behuf zerſtoßen zu laſſen; die Topfſcherben würden auch mühſam zuſammen zu ſuchen ſeyn Sodann ſind es doch erdartige Theile; und ob ſie gleich noch ſo hart gebrannt geweſen wären, ſo ſind ſie durch das Zerſtoßen doch wieder gepülvert worden. Diejenigen, welche dieſe Vermiſchung anrathen, vermiſchen den Gypskalk mit dem Bitterkalke. Dieſer leidet dergleichen Zuſätze weit eher und beſſer, beſonders wenn auch Gypskalk dazu genommen werden kann.

Gegen das bisher Vorgetragene möchte man vielleicht einwenden und ſagen: Iſt der Gypskalk mit Grande oder Flußſande vermiſcht, ſo widerſteht er vielleicht der darauf gelegten Laſt beſſer. Die Steintheile laſſen ſich wohl nicht ſo, wie die Sandtheilchen, in einander drücken. Dieſer Einwurf wird durch die Erfahrung widerleget. Man laſſe ſich 8 gleich lange und gleich breite, dünne Bretchen ſchneiden, aus welchen zwo gleiche viereckige Formen zuſammen geſetzet werden können.

Die-

Dieſe ſetzt man auf einer ebenen und feſten Tafel, wie ein Paar Schiebkäſtichen ohne Boden, oder wie ein Paar Käſeformen zuſammen. Sie können ſo groß ſeyn, daß ſie eine Metze eingerührten Kalk faſſen. Um eine jede wird ein ſtarker Bindfaden gebunden, welcher, wenn es ſeyn ſoll, ohne Hinderniß wieder weggenommen werden kann. Wenn man darauf in einem Gefäße bloßen Gypskalk mit Waſſer gehörig vermiſchet und durchgerührt hat, ſo fülle man damit die eine Form völlig an, daß der Kalkbrey oben mit den Kanten gleich ſtehe. Wenn man eine Weile gewartet hat, und nun merkt, daß der Kalk bald binden möchte, ſo ſetze man ein ſchweres Gewicht, etwann einen Centner, oben darauf, binde alsdann den Faden los, nehme die Bretchen von den Seiten weg, und bemerke, wie viel die Laſt den darunter liegenden Kalk nieder und aus einander drücke, welches vermittelſt der Bretchen genau und bequem geſchehen kann. Darauf rühre man auch 2 Theile Kalk und 1 Th. Grand zuſammen, fülle die andere Form, und verfahre mit Auflegung eben deſſelben Gewichtes ſo, wie bey der erſtern. Der erſtere und reine Kalk wird nicht ſo viel zuſammen, noch weniger ſo aus einander gepreſſet ſeyn, als der andere mit Grand verſetzte. Es iſt leicht zu begreifen, daß die mehrentheils rundlichen und auf einander gedrückten Steinkörner viel leichter einander ausweichen müſſen, als die fein getriebenen Kalktheile, welche durch das Binden gleichſam in einander gezogen werden. Der Kalk bindet überhaupt ſo geſchwinde und ſo feſt nicht, wenn er mit Grand vermiſcht iſt. Ueber dies werden durch das Ausweichen der größern Sandkörner, weil der Kalk, wenn er ſchon im Binden iſt, nicht zu folgen pflegt, kleine Höhlungen und Zwiſchenräume verurſachet, welche dem Kalke das allergefährlichſte ſind. Sodann wäre das ein ſchlechter Mauermeiſter, der den Kalk zum Widerſtande des Druckes in ſeiner Mauer gebrauchen wollte. Der Kalk iſt nur das Mittel, wodurch die Steine, als die eigentlichen Theile einer Mauer, genau und ohne Zwiſchenräume in einander gefüget und zuſammen gehalten werden ſollen.

Das zweyte, was zur Zurichtung oder Zubereitung des Gypskalkes zum Mauern gehört, iſt das **Einrühren deſſelben mit Waſſer.** Es iſt nicht gleichgültig, welches und wie viel Waſſer dazu genommen werde. Man rühre einerley Kalk mit verſchiedenem Waſſer ein, ſo wird man im Binden einen merklichen

Un=

Unterſchied wahrnehmen. Das Waſſer eines jeden Ortes, welches den beſten Band macht, muß alsdann beybehalten werden. Man wird nicht verlangen, daß ich die Art des zum Kalk am beſten ſich ſchickenden Waſſers auch nur überhaupt beſchreiben ſollte. Ein jeder Bauherr wird es wohl ſo gut, als er es an ſeinem Orte bekommen kann, nehmen müſſen. So viel wird man aber, ohne mein Erinnern, aus dem Vorhergehenden folgern können, daß ein klares und von allen Erdtheilen gereinigtes Waſſer, einem ſumpfigen und trüben hiebey weit vorzuziehen ſey. Man wird, zu dieſer Arbeit, ein weiches und fließendes, noch mehr aber ein geſameltes Regenwaſſer, allemal beſſer, als ein hartes Brunnenwaſſer, befinden. Die an jedem Orte anzuſtellenden Verſuche können hiebey die beſte Anweiſung geben. Das Maß des dazu erforderlichen Waſſers iſt nicht ſo ſchlechthin zu beſtimmen. Hätte man z. B. einen Eimer bloßen Kalk, ſo würde man ungefähr zum Einrühren den halben Eimer Waſſer nehmen müſſen. Sollte Grand oder Flußſand darunter gemiſchet werden, ſo darf deshalb nicht mehr Waſſer darunter kommen, weil der Grand nicht durchgeweichet werden darf. Noch beſſer aber wird es von ſelbſt beſtimmet, wenn man die eigentliche Art und Weiſe der Einrührung beobachtet, worauf nicht wenig ankömmt. Sie beſteht in Folgendem.

In ein feſtes und wohlverwahrtes Gefäß, gemeiniglich in einen ausgehauenen Trog, ſchüttet man erſt den Theil des Kalkes, der eingerühret werden ſoll. Je weniger man auf einmal dazu nimmt, je beſſer iſt es; es wäre denn, daß nicht 1 oder 2, ſondern mehrere Mäurer zugleich in Arbeit ſtänden, und damit verſorget werden müßten. Den, entweder allein, oder mit Grand in den Trog geſchütteten Kalk machet man mit einer Breithacke etwas eben, gießt alsdann das

Waſſer darüber, und fährt ſogleich mit der Hacke aufs hurtigſte und ſorgfältigſte in dem Kalke hin und her, damit er aller Orten wohl durchgewäſſert, und wie ein Brey flüſſig werde. Hat man im Anfange nicht zu viel und auch nicht zu wenig Waſſer zugegoſſen, wie ein verſtändiger Mäurer durch die Uebung leicht eine Fertigkeit darin erlangen kann, ſo wird man beſondere Vortheile davon haben. Nimmt man das erſtemal zu wenig Waſſer, und muß alſo zum andernmal noch etwas nachgießen, ſo wird der Kalk ſchlecht binden. Noch weit ſchlimmer aber iſt es, wenn der Kalk zu viel gewäſſert, und alsdann noch trockener Kalk nachgerühret wird. Gemeiniglich wird das Einrühren der Willkühr der Handlanger überlaſſen; es ſollte aber billig der Bauherr ſowohl, als der Mauermeiſter, mehr darauf halten, daß ſolches allemal regelmäßig vorgenommen würde. Es iſt ohne dies bey dem Einrühren mit dahin zu ſehen, ob der Mäurer einen flüſſigen und weichern, oder einen dickern Kalk vonnöthen hat. Denn ein geſchickter Mauermeiſter läßt denſelben anders zubereiten, wenn er die Steine in der Mauer damit zuſammen fügen, anders aber, wenn er die Mauerwände damit bewerfen, oder, wie er es nennt, berappen will. Noch anders wird er von dem Ziegeldecker zugerichtet, wenn er, wie man ſagt, ein Dach, oder vielmehr die Ziegel auf dem Dache in Kalk legen ſoll.

Bey allen Arten des Ein- und Durcheinanderrührens iſt darauf mit zu merken, daß, wenn ſich, aller Vorſicht ungeachtet, Klöße in dem Kalke zuſammen geſetzt haben, ſelbige lieber heraus geworfen, als zerſtoßen und mit den andern vermiſchet werden. Zuletzt wird die Hand an die Schaufel gelegt, mit welcher man den Kalk noch einmal durcharbeitet, und alsdann in die Gefäße wirft, in welchen er dem Mäurer zugebracht wird. Uebrigens wird man von ſelbſt einſehen,

daß

daß es gar nicht gut ſey, wenn der Trog nicht jedesmal rein ausgetragen, ſondern etwas bis zum wiederholten Einrühren darin gelaſſen worden. Noch ſchlechter iſt es, wenn der eingerührte Kalk den Mittag oder den Feuerabend mit abwarten muß. Bindet er ſich unterdeſſen nicht gänzlich, ſo kann es doch zum Theil, zu großem Nachtheil des Bauherrn, geſchehen.

Wenn der Gypskalk im Großen, d. i. zum Bauen und Mauern, gebraucht werden ſoll, ſo wird er, wie bisher gezeigt worden, mit Waſſer eingerührt. Es kann aber derſelbe noch mit mehrern flüſſigen Sachen verſetzt werden, wodurch er ſich noch feſter, als mit bloßem Waſſer, verhärtet und gleichſam verſteinert. Denn, wenn man ihn mit ſaurer Milch und Molken, oder noch beſſer mit Eſſig einrühret, ſo geben dieſe Maſſen allerdings einen härtern Stein, als wenn man nur bloſſes Waſſer dazu nimmt. Wie könnte man aber von beſagten Sachen ſo viel erhalten, als zur Aufführung einer Mauer nöthig wäre? Wenn auch ſo viel zuſammen gebracht werden könnte, ſo würde man doch nicht gern die Koſten daran wenden wollen. Weil indeſſen ſolche Vermiſchung zuweilen bey dem Bauen und Mauern vortheilhaft ſeyn, auch zu weiterm Nachdenken führen kann: ſo wird es nicht unnütz ſeyn, noch eines und das andere davon anzumerken.

Der Gypskalk bindet überhaupt weit feſter, wenn er mit ſauern Sachen eingerühret wird. Verſäuert man nur das Waſſer durch eingelegte ſaure Kräuter, oder durch zugegoſſenen Eſſig, ſo macht es mit Gyps ſchon einen feſtern Band, als bloßes Flußwaſſer. Will man aber recht feſten Gyps haben, womit man ſo gar eiſerne Klammern, Thorangelhaken u. d. gl. einkitten, auch große Quaderſteine damit verbinden könnte: ſo nehme man 2 Theile Gyps und 1 Theil Eiſenfeilſpäne, oder auch ſo genannten Hammerſchlag, rüh-

rühre ſolches mit Eſſig ganz flüſſig ein, und laſſe es binden. Es iſt nur Schade, daß dieſe Vermiſchung die Näſſe und den Regen nicht gut verträgt, ſondern leicht zu roſten pflegt. Kann ſie aber mit Oehlfarben überſtrichen, und alſo gegen die Feuchtigkeit verwahret, oder ſoll ſie ohne dies an einem verdeckten Orte angebracht werden, ſo kann man dergleichen Zuſatz ſicher und mit vorzüglichem Nutzen gebrauchen.

Die aus alten Mauern gebrochenen Kalkſtücke und Brocken, können vermittelſt des Feuers aufs vortheilhafteſte erneuert und wieder ſo gut zugerichtet werden, als der Kalk, welcher aus rohen und friſch gegrabenen Gypsſteinen gebrannt wird. Man muß nur kunſtmäßig damit verfahren. Denn, ob derſelbe gleich überhaupt eben ſo gebrannt und zubereitet werden muß, als jetzt gezeigt worden, ſo erfordert er doch z. B. einen beſondern Grad des Feuers, und muß auch beym Schlagen, zumal wenn er mit Grand vermiſcht wäre, etwas anders tractirt werden.

Ferner wird der Gyps oder Gypskalk zu gerohrter Arbeit an Decken, zu Wänden aus Fach-Werk, bey Faßaden, die an Geſims- und Stuckaturarbeit reich ſind, zu Geſimſen und erhabenen Figuren an Decken, zu Aeſterichen oder Fußböden, zu marmorirter Arbeit an Wänden, Säulen und Ornamenten ꝛc. gebraucht.

Vom Gießen der Aeſteriche oder Fußböden von Gyps, ſiehe Th. XI, S. 656, f.

Von Gypsdecken und Stuckaturarbeit von Gyps, ſiehe Th. IX, S. 35.

Bey dem Gebrauche des Gypſes außerhalb an Gebäuden, an Giebeln, oder an Fenſter und Thüren, imgleichen an Geſimſen und Säulen, zu Zierrathen ꝛc. muß zuvörderſt mit einer Bicke kraus eingeſpitzet, und daſelbſt, wo es hoch oder erhaben werden ſoll, halb, ordentlich zugerichteter Bitterkalk mit ſeiner völligen

Spei-

Sandſpeiſe, und halb zugerichteter Gyps, aufgetragen, und alsdann mit einer weiten Schablone gerade gezogen werden. Hienächſt wird ein gut zugerichteter Gyps mit ſeiner Sandſpeiſe etwann $\frac{1}{4}$ Zoll dick, mit der Schablone überzogen, und wenn auch dieſes trocken iſt, endlich bloßer, durch ein enges Sieb geſchlagener Gyps, ohne Sand, mit ſauern Molken angemacht, und mit der kleinen Gliederſchablone überzogen, und zuletzt mit bloßem feinem Gypſe, welcher mit Molken ganz dünn wie Waſſer gemiſcht iſt, überweißet.

Zur Rohrarbeit rechnet man gemeiniglich auf jede Quadratruthe, 1 Scheffel; es iſt aber zu wenig, und daher beſſer, wenn man auf jede 4 Quadratruthen, 5 Scheffel oder 1 Tonne rechnet.

Der Bedarf bey den Faßaden läßt ſich nicht anders beſtimmen, als daß man auf jede 3 Tonnen Kalk zur Putzarbeit, 1 Tonne Gyps als Zuſatz rechnet, die vorſpringenden Glieder und Ornamente aber beſonders ausmißt, alsdann ſolche kubiſch berechnet, und ſolchergeſtalt den erforderlichen Gyps nach Scheffeln oder Tonnen ausmißt. Will man einen recht dauerhaften Putz haben, ſo muß man zu jeder Tone Kalk 2 Tonnen Gyps nehmen.

Von gewöhnlichen Geſimſen, die man an den Decken in den Zimmern zieht, und welche 1 $\frac{1}{2}$ Zoll dick ſind, bekömmt man 255 laufende Fuß aus einer Tonne, oder 51 Fuß aus einem Scheffel. Zu 20 bis 24 Kubikfuß Werkſtücke zu verſetzen, wird eine Tonne Gyps erfordert.

Von der Malerey auf friſchen Gypsgrund, ſiehe Fresco=Malen, Th. XV, S. 7, fgg.

Aus dem Gypſe läßt ſich ein künſtlicher Marmor verfertigen, welchen man daher Gypsmarmor nennt, und womit man nicht nur Wände zu überziehen, ſondern woraus man auch Tiſchblätter, Säulen, Kugeln

und allerley viereckige Steine in die Zimmer und unter die Oefen zu machen, und dieſe hernach zu poliren pflegt. Ehe ich aber dieſe Arbeit beſchreibe, muß ich vorher von dem Färben des Gypſes Anzeige thun.

Zum Färben des Gypſes, werden ſowohl Saft= als Sandfarben, und inſonderheit diejenigen gebraucht, die ſich poliren laſſen. Unter den gebräuchlichen Sand= farben iſt der Zinnober, Lack, Schüttgelb, Operment, Rauſchgelb, Indig, Umbra, Kienruß; und von den Saftfarben, die aus Braſilienholz in Waſſer ausge= kochte Farbe, Lackmuß, in Alaunwaſſer gekochte At= tichbeeren, in Eſſig gekochter Nachtſchatten, Saft= grün, Saffran, Gummigutt u. d. gl. Was die Sand= farben betrifft, ſo werden dieſelben nur mit Waſſer klein gerieben, und unter den Gyps, nachdem er mit gemeinem oder auch Leimwaſſer angemacht worden, gerühret. In die Saftfarben thut man etwas Leim= Gummi= Hauſenblaſen= oder Pergamentwaſſer, oder läßt ſie darin zergehen, und miſchet ſie unter den Gyps.

Blaufärben des Gypſes, ſ. Th. V, S. 623,

Braunfärben des Gypſes, ſ. Th. VI, S. 540.

Goldgelbfärben des Gypſes. Man nimmt Erb= ſenwurzel, kocht ſie in Waſſer, ſeihet es durch, thut etwas Saffran hinzu, kocht es wieder, ſeihet es noch= mals durch, und macht damit den Gyps an.

Grünfärben des Gypſes, ſ. unten, S. 456.

Rothfärben des Gypſes. Man nimmt rothes Braſilien= oder Fernambuckholz und ein wenig Alaun, läßt es mit Waſſer kochen, und verfährt damit auf vorgedachte Art.

Schwarzfärben des Gypſes. Man nimmt grü= ne Erlenrinde, kocht ſie mit Waſſer und Alaun, und verfährt damit auf gleiche Art.

In Palläſten und andern Prachtgebäuden, pflegt man die Wände mit Gypsmarmor zu überziehen.

Ein geſchickter Stuckaturarbeiter muß daher gedachten Marmor mit ſolcher Geſchicklichkeit aufzutragen, zu ſchleifen und zu poliren wiſſen, daß ein ungeübtes Auge dieſe Nachahmung für wirklichen und natürlichen Marmor halten muß. Mit natürlichem Marmor verziert man einen Saal auf die Art, wie mit einer Vertäfelung von Holz ein gewöhnliches Zimmer. Die Füllungen können entweder leer, oder mit Guirlanden, oder mit Basreliefs ausgeſchmückt ſeyn. Ueber dieß pflegt zwar eine gewählte Marmorart, z. B. weißer Marmor, den größten Theil des Saales zu verzieren; allein, kleinere Theile, wie z. B. die Glieder der Baukunſt, werden auch wohl mit Marmor von einer abgeänderten Farbe ausgelegt. Alles dieſes muß der Stuckaturarbeiter mit dem Gypsmarmor nachahmen. Die Verfertigung des Gypsmarmors halten ſie zwar geheim, allein das Weſentliche iſt dem ungeachtet bekannt, und beſteht in Folgendem. Ehe der Gypsmarmor aufgetragen wird, muß der Maurer einen rohen Anwurf mit einem Mörtel von Gyps und Kalk auftragen, weil der Gypsmarmor ſich eher mit einem rauhen Anwurf, als mit einer glatten Wand, vereiniget, und die dazu angewandte Maſſe ſich ſchon dem Gypsmarmor nähert. Durch dieſen Anwurf werden alſo bereits die Füllungen, Kehlen ꝛc. angeleget, ſo daß der Stuckaturarbeiter nur die ſämtlichen Abtheilungen der Wand mit Gypsmarmor überziehen darf. Der Bauherr überliefert dem Künſtler entweder eine oder ein Paar Marmortafeln, welche dieſer bey ſeinem Gypsmarmor nachahmen ſoll, oder er überläßt die Wahl und Miſchung der Farben dem Geſchmack des Künſtlers, oder einem bloßen Ungefähr. Geſetzt, es wird ihm eine Marmortafel, die einen grauen Grund, und ſowohl weiße als rothe Adern hat, zum Muſter gegeben, ſo muß er ſich zu dem Gypsmarmor dieſer Art ebenfalls einen grauen, weißen und rothen Teig, und

zwar

zwar jeden beſonders, zubereiten. Er macht nämlich von Leimwaſſer mit Pergamentſpänen, oder von Hornleim, einen Brey von Gypsmehl, und färbet einen Theil des Breyes grau, den andern roth, wozu er jedoch Farben aus dem Mineralreiche wählen muß. Der weiße Teig bedarf keiner Farbe; er nimmt dazu Mehl von Alabaſtergyps. Jeden Theil von einer beſtimmten Farbe färbet er beſonders, und bildet ihn in kleine Rollen. Ehe der Gyps bindet, miſcht er z. B. den grauen, weißen und rothen Teig in derjenigen Proportion, die er in der natürlichen Marmorplatte bemerkt, unter einander, und trägt ihn auf die Wand etwann $\frac{1}{4}$ Zoll dick mit ſeinem Boſſireiſen auf. Hat der zum Muſter angenommene Marmor Flecke von beſtimmter Farbe, ſo trägt er dieſe Flecke einzeln auf, wenn ein Theil der Wand mit dem Gypsmarmor, welcher den Grund ausmacht, ſchon überzogen iſt. Ja, einige Stuckaturarbeiter ſetzen auch wohl, in dieſem Falle, in den Gypsmarmor kleine Stücke von einem natürlichen Marmor ein. Wenn ein Theil der Wand trocken iſt, ſo übergeht ſie der Künſtler einigemal, und unterſucht alle Stellen, ob ſich der Gypsmarmor irgendwo abgeblättert hat. In dieſem Falle werden die ſchadhaften Stellen abgekrazet, und von neuem in der erforderlichen Miſchung mit Gypsmarmor überzogen. Wenn das Ganze gehörig ausgebeſſert und ausgetrocknet iſt, ſo ſchleift der Künſtler den Gypsmarmor zuerſt mit Sandſtein, alsdann mit einem Stück feinen Bimsſtein, und endlich mit Blutſtein. Letzterer verſchaffet ſchon einige Glätte, und erleichtert die Politur des Marmors. Jeder Stuckaturarbeiter hat zwar ſeine ihm eigene Politur; im Grunde betrachtet bedient er ſich aber eben der Mittel, womit die gefärbten natürlichen Marmorarten polirt werden, deren im Art. Marmor Erwähnung geſchehen wird.

Die naſſe Witterung der nördlichen Gegenden zieht die Unbequemlichkeit nach ſich, daß der Gypsmarmor ſchwitzet, wenn ſich das Wetter in den kalten Monaten ändert. Hiedurch leiden nicht nur die Verzierungen und das Hausgeräth des Saales Schaden, ſondern der Marmor muß auch von neuem polirt werden. Daher findet man den Gypsmarmor in Italien weit häufiger, als in Deutſchland. Man verziert z. B. in den italiäniſchen Kirchen ganze Altäre damit.

Ein Tiſchblatt von gefärbtem Gypsmarmor zu machen. Man läßt ½ Pfund von dem beſten engliſchen Leim in 6 Quart Waſſer zergehen und kochen, um ein leichtes Leimwaſſer zu erhalten, womit man den Gyps anrührt, damit er eine weiche Conſiſtenz erhalte. Von dieſem mit Leimwaſſer angerührten Gyps (welcher 1 oder 2 Stunden lang weich bleibt,) nimmt man einen Theil, miſcht eine beliebige Farbe darunter, die man vorher zubereitet hat, indem man ihn mit einem hölzernen Spatel umrührt, und macht ein Häufchen daraus, welches man bey Seite ſetzt. Auf gleiche Art verfährt man in Anſehung aller derer Farben, die man gebrauchen will, und macht von ſolchen Farben, welche in dem Marmor am meiſten geſehen werden ſollen, größere Häufchen. Wollte man z. B. den Marmor von Aleppo nachmachen, und ein Tiſchblatt daraus bilden, ſo müßte man, nach vorhergegangener Zubereitung der Farben, die dazu erfordert werden, folgendermaßen verfahren. Nachdem man verſchiedene Häufchen von allerhand Farben gemacht hat, nimmt man einige Theile davon, und knetet ſie zuſammen; trennt hierauf alle dieſe Haufen wieder, zerbröckelt ſie in kleine Stücke, und legt ſie in eine große hölzerne Schüſſel; nimmt ſodann feinen Gyps, worunter man, aber ganz trocken, ein wenig Kienruß gemiſcht hat, beſtreuet damit alle die Gypsſtückchen, welche man in gedachte Schüſſel gelegt hat; (man muß aber nicht zu viel auf einmal hinein legen, und der Gyps muß nicht zu weich ſeyn, damit dieſe abgeſon-

derte

derte Stückchen nicht wieder zuſammen kleben;) ſchüttet alles unter einander, und ſtreuet von Zeit zu Zeit von dieſem ſchwarzen Pulver darauf, bis dieſer Hauſe allerley Kieſelſteine vorſtellt, welche ganz ſchwarz ausſehen, und von verſchiedener Größe ſind. Hierauf macht man von dem feinen Gyps etwas mit einer Farbe an, welche den Grund vorſtellen ſoll, und auf dem Marmor, den man verfertigen will; die Steinchen von einander trennet. Dieſer Teig muß aber etwas flüſſig seyn. Nachdem man denſelben auf einen Tiſch geſchüttet hat, wirft man die ganze vorhergehende Zubereitung darauf hin, ſchüttelt und rüttelt ſie unter einander, damit alle dieſe Steinchen von dem neuen Gypſe angefeuchtet werden, und man ſodann mit den Händen nachhelfen und eine einzige Maſſe daraus machen könne. Wenn man nun aus dieſer Compoſition ein Tiſchblatt verfertigen will, muß man zuvörderſt auf ein ſtarkes Bret, oder, noch beſſer, auf einen ſteinernen Tiſch, einige Leiſten machen, welche dergeſtalt mit einander verbunden ſind, daß ſie die Geſtalt dieſes Tiſchblattes haben. Man ſchneidet hierauf mit einem langen und dünnen Meſſer einige Stücke oder Schnitte von dieſer Compoſition ab, welche ungefähr 4 Lin. dick ſind, und legt ſie auf gedachtes Bret oder den ſteinernen Tiſch, welcher zum Modell dient, um das Tiſchblatt zu verfertigen. Es wird derſelbe gänzlich mit dieſen abgeſchnittenen Stücken bedeckt, ſo daß kein leerer Platz übrig bleibt; und man drückt ſie mit der Hand etwas aus einander, damit ſie ſich recht genau unter einander verbinden. Wenn die hölzerne Tafel mit dieſer Compoſition völlig bedeckt, und dieſelbe noch weich iſt, macht man den gröbern Gyps, den man unterdeſſen beyſeit geſetzt hat, mit Leimwaſſer an, und füllet damit das Modell völlig aus. Alsdann legt man ein Bret darauf und beſchwert es mit großen Gewichten, damit er ſich bey dem Trocknen nicht wer-

ſe. Wenn der Gyps nach zween Tagen völlig angezogen hat, welches man daran erkennt, wenn derſelbe recht hart iſt, ſo nimmt man dieſes Tiſchblatt von dem Brete, auf welchem es gelegen hat, herab, thut den hölzernen Rahmen hinweg, und wendet es um. Alsdann rührt man ſehr feinen Gyps mit ein wenig Farbe an, macht einen Teig daraus, und ſtreicht ſolchen mit einem Spatel auf deſſen ganze Oberfläche, ſo daß er ungefähr 1 Lin. dick darauf liegt, füllet damit auch alle Löcher aus, die noch darin ſind, und läßt dieſen Anſtrich ein Paar Tage trocken werden. Hierauf nimmt man einen feinen Sandſtein, reibt das Tiſchblatt mit feinem, durch ein Haarſieb gelaufenem, Sande überall wohl ab, und gießt öfters Waſſer darauf. Der äußerſte geformte Rand wird auf eben die Weiſe mit kleinen Stücken von Sandſtein, welche eben dieſe Form haben, geſchliffen, damit ſie nicht Schaden leiden. Das auf ſolche Art zugerichtete Tiſchblatt ſtellet man auf, und wäſcht es mit reinem Waſſer ab, welches man reichlich darauf gießt, bis daſſelbe recht ſauber iſt, und das Waſſer alle Sandkörner, die noch zurück geblieben ſeyn könnten, abgeſpühlt hat. Man läßt es ein Paar Stunden abtrocknen, und überſtreicht es zum zweytenmal mit oben gedachter Compoſition, die man aber nicht ſo dick mehr aufträgt, und läßt ſie hierauf 24 Stunden trocken werden. Sodann nimmt man einen Wetzſtein und einen Schwamm, und überſchleift damit das ganze Tiſchblatt, welches man mit dem Schwamme häufig benetzet, bis man dieſen ganzen neuen Anſtrich völlig hinweg geſchliffen hat. Hiebey muß man aber die Vorſicht gebrauchen, daß man diejenigen Plätze, wo der Anſtrich ſchon hinweg genommen worden, nicht mehr berühre. Eben ſo verfährt man mit dem Rande; nur bedient man ſich hiezu ſolcher Steine, die nach eben dieſer Figur zugerichtet ſind, damit ſie nicht die Form des Randes verderben. Nunmehr iſt das Tiſch=

Tiſchblatt glatt genug, und im Stande polirt zu werden. Man überſtreicht in dieſer Abſicht das Tiſchblatt zum drittenmal ganz leicht und dünn mit oben gemeldeter Compoſition, die man mit einem Pinſel auftragen kann. Wenn dieſer Anſtrich recht trocken geworden, verfährt man damit auf die oben angezeigte Weiſe; ausgenommen, daß man, anſtatt eines Wetzſteines, einen Probirſtein nimmt, welcher auf derjenigen Seite, mit welcher er dieſen neuen Anſtrich hinweg nehmen ſoll, recht glatt und eben gemacht worden. Man ſchleift mit der einen Hand mit dieſem Steine, und fährt mit dem Schwamme in der andern Hand über dieſe Stelle. Nach dieſer dritten Arbeit wird das Tiſchblatt einen gewiſſen Glanz erhalten. Um ihm nun die letzte Politur zu geben, überſtreicht man daſſelbe aufs neue mit einem mit Leimwaſſer eingerührten Gyps, ſchleift es wieder, wäſcht es wohl ab, und läßt es etliche Tage trocknen. Wenn es trocken genug iſt, giebt man ihm einen Anſtrich mit Baumöhl, und wiſcht es zuletzt mit einem feinen leinenen Lappen ab. Der Gyps wird auch Anfänglich mit Bimsſtein und Waſſer, hernach mit geſtoßenem Tripel und einem Schleifſtein, worauf man die Meſſer ſcharf machet, oder mit einem Oehlſtein gelinde polirt; und endlich giebt man ihn mit ſämiſchem Hirſch- oder Elendleder den Glanz. Einige nehmen auch ſtarkes Seifenwaſſer, beſtreichen den trocknen Gyps damit, und poliren ihn; wenn er noch feucht iſt, mit einem großen Zahn, oder einem glatten runden dicken Glaſe. Andere nehmen gebrannte und fein geſtoßene Eyerſchalen, ſtreuen ſie auf den Gyps, machen ſie naß, und reiben alſo den Gyps mit Kork oder einem harten Leder, bis er glatt und glänzend wird.

Der Gyps, wenn er trocken iſt, ſieht gemeiniglich graulich aus; daher man ihn mit folgender Beize recht ſchwarz machen kann. Man nimmt braunes Braſilien-

ſilienholz, Galläpfel, Eſſig und ein wenig Alaun; läßt es kochen, daß es dick wird; ſeihet es durch ein Tuch, und gießt hernach Beutler- oder eine andere Schwärze von den Schönfärbern, welche etwas dick iſt, hinzu; und beſtreicht damit den ſchwarzen Tiſch etlichemal, ſo wird er, wenn er trocken geworden, bläulich ſchwarz ausſehen. Ueberſchmiert man ihn hernach mit Baumöhl, ſo wird er ſchön ſchwarz werden. Andere nehmen Waſſer von ungelöſchtem Kalk, vermiſchen es mit etwas Scheidewaſſer, gießen ſolches über wälſche Nußſchalen, laſſen es eine Weile ſtehen, und beſtreichen damit, vermittelſt eines Pinſels, ihren Gyps, ſo wird er ſchwarz.

Man muß ſich hüten, auf ſolchen Tiſchen kein Waſſer zu verſchütten, wenn ſie ſchon polirt ſind, weil ſie Flecken davon bekommen, und es ſchwer hält, ſie wieder zu poliren, wenn ſie auf dieſe Weiſe verderbet worden ſind.

Auf gleiche Art laſſen ſich auch verſchiedene Zierrathen, Vögel, Thiere oder Blumen machen, wenn man ſie, vermittelſt derjenigen Werkzeuge, welche die Formſchneider in Holz gebrauchen, 2 Lin. tief ausſticht, und die ausgeſtochenen Plätze mit eben dieſer Compoſition nach den erforderlichen Farben ausfüllet. Man muß ſie hierauf allemal, wenn man den ausgeſtochenen Platz ausgefüllt hat, mit dem Steine glatt machen, und alles auf vorbeſchriebene Weiſe poliren.

Hier ſind noch einige Compoſitionen zum Gypsmarmor mit verſchiedenem Grunde.

Zu einem Marmor, deſſen Grund meiſten Theils grün iſt, nimmt man die Farbe Operment und Indig gemiſcht, vermengt ſie mit Gyps, daß ſie hell werde, und macht ein Häufchen daraus; welches der erſte Satz iſt. Hernach nimmt man wieder vorige grüne Farbe, ſo noch dunkler ſey, und macht ſie ebenfalls mit Gyps an; welches der zweyte Satz iſt. Den driteen Satz macht man mit Operment und Gyps, und endlich zuletzt mit weißem Gyps allein: legt es bey den Marmor, macht die Häufchen zuſammen, und ſchmiert auf jedes ein wenig Zinnober, ſo mit Gyps angemacht iſt; ſtreuet ſodann

dann Kienruß, oder wohlgeriebenen und geſtoßenen durchgeſiebten Umber, oder eine andre dunkle Farbe dazwiſchen und darüber, und drückt ſie mit beyden Händen zuſammen.

Zu einem **Marmor, deſſen Grund gröſten Theils roth** ſeyn ſoll, nimmt man 1) Gyps, macht ihn mit Zinnober als eine helle Fleiſchfarbe; 2) darnach wieder Gyps mit mehr Zinnober, daß er dunkler werde; 3) ganz weißen Gyps; 4) Indig, ein wenig mit Gyps angemacht; ſtreuet darüber Kienruß, und verfährt, wie vorgedacht.

Gypsmarmor, deſſen Grund meiſtens raſenroth iſt. 1) Kugellack dünn mit Gyps als eine bleiche Roſe gefärbt; 2) wieder dunkler mit mehr Kugellack gemacht; 3) weißen Gyps allein; 4) Kienruß darüber geſtreuet, u. ſ. w.

Marmor, deſſen Grund meiſtens blau iſt. 1. Indig hell mit Gyps. 2. Indig dunkler mit Gyps angemacht. 3. Weißer Gyps allein. 4. Kienruß darüber geſtreuet ꝛc.

Marmor, deſſen Grund meiſtens gelb iſt. 1. Rauſchgelb mit Gyps etwas hell angemacht. 2. Rauſchgelb dunkler. 3. Zinnober und Gyps. 4. Weißen Gyps allein. 5. Kienruß.

Eine beſondere Art von Marmor. Man nimmt ganze Eyerſchalen, bricht ſolche nur in 3 oder 4 Stücke; Nürnberger Goldſtreuſand, oder andern Streuglanz, desgleichen allerhand Feilſpäne von Meſſing und Kupfer, miſchet ſolches unter einen bunten Gyps, gießt denſelben in eine Tiſchform, läßt ihn trocknen, und polirt ihn gehörig.

Einige verfahren bey dem marmoriren des Gypſes folgendergeſtalt. Sie machen ihren Gyps mit dünnem Leimwaſſer an, welches mit Hauſenblaſenwaſſer vermiſcht iſt, und tragen alsdann die mit dergleichen Waſſer angemachten Farben mit einem Pinſel auf den Gyps, und ziehen alſo auf den naſſen Gyps allerley Adern nach ihrem Belieben.

Säulen und Kugeln zu marmoriren. Nachdem man ſolche von leichtem Holz verfertigen laſſen, und darein entweder nach Gefallen gehauen, oder kurze Nägel von Eiſen oder Holz eingeſchlagen, damit der Gyps an denſelben halten könne, trägt man den Gypsmarmor eines guten Fingers dick darauf, ſtreicht ihn mit einem breiten Meſſer fein gleich, ſchabet ihn, wenn er tro=

trocken iſt, vollends gleich, reibt ihn mit einem Sandſteine glatt, und polirt ihn.

Will man, nach Art der Tiſchler, in Gyps etwas einlegen; ſo muß man, wenn der Gyps noch etwas weich, (oder auch wenn er hart geworden iſt, welches aber mehr Arbeit erfordert,) auf demſelben etwas beliebiges zeichnen, oder in Felder eintheilen, und die aufgezeichnete Figur etwas tief oder ſchräg ausſchneiden, doch ſo, daß von dem Gypſe auf den Seiten nichts ausſpringe. Den ausgeſchnittenen Grund läßt man rauh, damit das Eingelegte beſſer hafte. Iſt es nun nach dem vorgezeichneten Riſſe ausgeſchnitten, ſo befeuchtet man es inwendig mit reinem Waſſer, ſchmiert ein wenig ganz dünnen Gyps, nicht aber gleich, ſondern rauh hinein, trägt alsdann den Marmor oder andern gefärbten Gyps darauf, und drückt ihn wohl an, läßt aber dieſen eingelegten Marmor oder andern farbigen Gyps etwas höher ſeyn, als das Tiſchblatt an ſich ſelbſt iſt, damit man ihn beſſer abſchaben, mit dem Sandſteine abreiben und poliren könne.

Ferner wird der Gyps zum Abformen oder Abgießen, oder zu allerhand Formen der Gold- und Silberarbeiter, Zinngießer, Schwertfeger, Wachsboſſirer ꝛc. zum Abdrucken der Münzen, auch zu ganzen Bildern und Statüen, gebraucht.

Wie Formen von Gyps zu machen ſeyn, habe ich im I. Th. S. 45, f. beſchrieben.

Das Abdrucken der Münzen in Gyps, ſiehe im Art. Münze.

Zu Verfertigung weißer und ſauberer Gypsbilder und Statüen, iſt inſonderheit der aus Schiefer gebrannte Gyps vorzüglich zu gebrauchen; wenn die Form nur nicht auf einmal damit erfüllet wird, ſondern wenn man nur auf einmal ſo viel Gyps mit Waſſer ganz dünn und flüſſig einrühret und in die Form gießt, daß er ſich durch das Hin- und Herbewegen

der

der Form allenthalben anſetzen und ſie alſo inwendig überziehen kann. Wenn dieſe Rinde alsdann gebunden hat, und recht trocken iſt, wird ſie durch gleichmäßiges Eingießen ſo dick und ſtark gemacht, als man ſie haben will. Wird alsdann das Bild aus der Form genommen, ſo kann die übrige Höhlung auf ſolche Weiſe nach und nach ganz ausgegoſſen und angefüllet werden.

Hat man ein ſchlechtes Bild, welches gleichſam auf einer Tafel nur erhaben iſt, ſo lege man daſſelbe auf ein Bret, und mache um daſſelbe einen Rand von Thon, ungefähr 2 Finger hoch, nachdem man nämlich die Form dick haben will; jedoch beſtreiche man zuvor vermittelſt eines weichen Pinſels mit Baumöhl, oder mit einem dicken Seifenwaſſer, das Bild allenthalben wohl, inſonderheit die tiefen Löcher und Gruben; alsdann gieße man den angemachten Gyps darüber, laſſe ihn trocknen, und nehme den Rand nebſt dem Bilde davon; ſo hat man ſchon eine Form; und auf eben ſolche Manier kann man in dieſe gemachte Form wieder Bilder abgießen, wenn man ſie mit Oehl oder Seifenwaſſer beſtrichen hat.

Iſt es aber ein anderes Bild oder Stück, welches eine doppelte Form erfordert, und auf beyden Seiten abgeformet werden muß, ſo nehme man ein Stück Thon, ſo groß als das Bild iſt, lege es auf ein Bret, und drücke das Bild, welches man abformen will, bis auf die Hälfte hinein; alsdann beſtreiche man es mit Baumöhl oder Seifenwaſſer vermittelſt eines Pinſels allenthalben wohl. Hierauf mache man einen Rand von eben demſelben Thon, eines Fingers hoch oder mehr als das Bild iſt, darum, und gieße den angemachten Gyps darein; dieſen laſſe man trocknen; danach nehme man die gemachte Töpfererde von dieſer Form ab, ſchneide ſie fein gleich, und mache auf den Seiten Einſchnitte, und auch den Einguß darein. Wenn die=

dieſes geſchehen iſt, lege man die Form nebſt dem darin liegenden Bilde auf ein Bret, beſtreiche es nebſt der Gypsform wieder über und über mit Baumöhl oder dickem Seifenwaſſer, damit der Gyps nicht auf einander feſt werde; mache auch wieder einen Rand darum, gieße den angemachten Gyps darüber, laſſe ihn trocknen, nehme den Rand weg, beſchneide ihn allenthalben gleich, mache ihn behutſam auf, nehme das Bild ſanft heraus, und laſſe alles vollends recht trocken werden. Will man nun ein Gypsbild wieder darein gießen, ſo muß man in dieſe Form einen Einguß ſchneiden, und durch denſelben in die Form, nachdem ſie mit Oehl oder Seifenwaſſer zuvor wohl beſchmiert worden, den angemachten Gyps eingießen, oder den Gyps erſtlich in den einen Theil der Form, hernach auch in den andern, gießen und jeden Theil für ſich trocknen laſſen. Alsdann ſchneidet man es gleich, beſtreicht es mit einem andern friſch angemachten Gyps, kleibet es zuſammen, läßt es trocknen, und beſchneidet es, wo es nöthig iſt, allenthalben fein gleich. Will man es auch malen, ſo kann man dieſes mit Farben, welche mit Leim= oder Gummiwaſſer eingerührt ſind, verrichten. Und ſind die Bilder nicht ſehr weiß, ſo beſtreicht man ſie auch mit feiner Kreide, die mit Leimwaſſer angemacht iſt.

Wie Gyps zu vergolden, ſiehe Th. XIX, S. 418.

Ich komme auf den in den neuern Zeiten eingeführten Gebrauch des Gypſes zum Düngen, welchen der fürſtl. hohenloh=waldenburgiſche Pfarrer zu Kupferzell, Hr. Joh. Friedr. Mayer durch wiederholte Verſuche beſtätigt hat. Es iſt aber der Gyps ein vorzügliches Düngungsmittel für magern und trocknen Boden. Auf naſſen oder kalten Wieſen und Feldern aber taugt er zu dieſer Abſicht nicht. Man braucht ihn zu dieſem Behuf ſowohl roh, als gebrannt. Wird er roh, wie er aus dem Bruch kömmt, genommen, ſo kann

kann er da ſchon ohne ſchwere Mühe, weil er nicht von harter Art iſt, zerſtoßen werden. Man ſchlägt ihn Anfänglich durch eiſerne, 5 bis 6 Pfund ſchwere Hämmer zu Stücken in der Größe eines Hühnereyes, oder einer wälſchen Nuß, und bringt ihn alsdann in einen gewöhnlichen Stampftrog, wo er, wenn die Stampfe unten mit Eiſen beſchlagen iſt, in kurzer Zeit und leicht zu Mehl gemacht werden kann. Es ſchadet inzwiſchen auch nicht, wenn Stückchen, wie Bohnen oder Erbſen groß, mit unter ganz bleiben. Auf Oehl= Walk= und Lohmühlen, geht die Arbeit noch viel geſchwinder von ſtatten, und man kann in 24 Stunden eine ſehr große Menge Gypsſtaub mahlen.

Den Riß einer Gypsſtampfmühle, nach welchem verſchiedene in Hohenlohe erbauet worden ſind, ſtellt Fig. 1091 dar.

A, das Profil.
B, der Grundriß.

1, der Wellklotz, oder Pfülben, auf welchem der Wellbaum liegt. 2, die Schwelle unter dem Wellklotz. 3, der Trog, nebſt den Löchern, worin der Gyps geſtampft wird. 4, der Wellbaum. 5, die Hebarme. 6, die Strempfel. 7, das Waſſerrad. 8, die Hebelatten. 9, die Schließen durch die Hebelatten. 10, die Eiſenplatten am Strempfel. 11, die Docken oder Säulen.

Zu Zermalmung des Gypſes, iſt auch ein **Mahltrog**, (oder, wie ihn Hr. **Mayer** nennt, **Mergeltrog**,) worin man das Obſt zerquetſcht, daraus man den Cidermoſt oder Obſtwein macht, wenn man das zerquetſchte Obſt auf der Preſſe ausgedrückt hat, ſehr brauchbar. Siehe Fig. 1092.

1, iſt der Mergeltrog ſelbſt, welcher aus einem etwas krumm gewachſenen Eichen= oder andern feſten Stücke Holz gehauen wird, ſo, daß die Höhlung, 10, ſechs bis acht Zoll, mehr oder weniger tief, und beynahe eben ſo breit iſt, als der

Stein

Stein ſelbſt, welcher darin laufen und den Gyps zermalmen oder das Obſt zerquetſchen ſoll.

2, iſt der Stein, welcher aus einem harten Sand, oder einem andern Stein, der feſt und dicht iſt, gehauen werden kann. Gemeiniglich nimmt man dazu abgelaufene Mühlſteine, welche noch auf ihrem Rande 4, 5 bis 6 Zoll breit ſind. Wie der Stein nach dieſer Breite mehr Gyps oder Obſt faſſet und quetſchet, ſo verhält ſich auch darnach ſeine Maſſe und Schwere, nach welcher die Grade der Quetſchungen erfolgen. In dem Loche, 9, wird ein rundes ausgehöhltes Holz, am beſten eine Nabe von einem Wagenrad, angebracht, damit die Stange, 5, welche durchgeſchoben wird, und darin rollet, nicht ſo bald durch das ſtete Reiben am Steine beſchädiget werden möge.

3, iſt eine kleine Schaufel, deren ſich die beyde Perſonen, 11, welche den Stein hin und her ſchieben, wechſelsweiſe bedienen, damit die Steine, oder das Obſt, die gequetſcht werden ſollen, aufzulockern. Die Perſon, welche inwendig ſteht, hält die linke Hand an die Stange, und fährt zugleich mit der Schaufel, welche ſie in der rechten hält, in den Trog hinein. Das nämliche thut die Perſon, welche die Stange außen in der Hand hat. Die zwo Perſonen, 6 und 7, ſtehen gegen einander gekehrt; wann die eine die Stange von ſich drückt, ſo zieht ſie die andere an ſich, und ihre Arbeit geſchieht dadurch ſehr leicht und bequem. Kaum hat man alſo den Mühlſtein dreymal hin und her gerollt, ſo iſt der Gypsſtaub ſchon fertig.

8, ein hölzerner Nagel, welcher durch die Stange, nahe an dem Stein, angebracht iſt. Ein ſolcher Nagel muß auch außerhalb dem Stein ſeyn, um dieſen in ſeinem Standorte zu erhalten, und ſein Ein- oder Ausweichen zu verhindern.

5, die Stange, welche von gehöriger Stärke ſeyn muß, damit ſie nicht ſchwanke, oder ſich biege. Sie muß ſo lang ſeyn, daß ſie den Zirkel des Troges beſchreiben kann.

4, der in dem Boden befeſtigte Stock. Oberhalb demſelben iſt ein ſtarker eiſerner Nagel eingeſchlagen, welcher durch die Stange hindurch geht, daß ſie alſo, da ſie auf dem Stock ruhet, nicht ausweichen kann.

Einige Landwirthe brennen den Gypsſtein zuvor, ehe ſie ihn zu Pulver ſtoßen. Wo man die Koſten des Holzes nicht achten darf, und kürzer und leichter bey der Zermalmung wegkommen will, da iſt dieſe

Me-

Methode nicht zu tadeln. Hr. Mayer meint aber, daß man irre, wenn man dem gebrannten Gyps vor dem rohen, im Düngen einen Vorzug geben wolle. Beym Brennen ſoll, wie der faule Geſtank verräth, viel Oehl verloren gehen; welches zum Wachsthum der Pflanzen vieles beyträgt. Die Art, ihn auf das Land zu bringen, iſt übrigens einerley, man möge ihn roh oder gebrannt nehmen. Er wird nämlich am beſten aus Säetüchern geſäet.

So vortrefflich der Gyps, wie aus dem Folgenden erhellen wird, zur Fruchtbarkeit der Erde und zum Wachsthum der Pflanzen dient, ſo kann er doch auch ſchaden, wenn deſſen zu viel auf das Land kömmt. Er muß daher mit Vorſicht und nach Beſchaffenheit des Landes, nach dem dieſes mager iſt, mehr oder weniger, niemals aber im Uebermaß genommen werden. Erfahrungen, die theils von Hrn. Mayer und ſeinen Landsleuten, theils von Landwirthen in Sachſen, in der Schweitz und in mehrern Gegenden, gemacht worden ſind, lehren hierin, daß 8 Metzen oder Simri, wie im Hohenlohiſchen gebräuchlich ſind. hinlänglich ſeyn, einen Morgen von 180 Quadratruthen, à 12 Schuh rheinl. Maß zu befruchten, oder daß auf einen halben ſchleſiſchen Morgen von 150 Quadratſtangen, oder 1 bresl. Scheffel Ausſaat, $\frac{3}{4}$ Scheffel das kleinſte, $1\frac{1}{4}$ Sch. aber das ſtärkſte Maß ſeyn, das Feld ſey übrigens Acker oder Wieſe. Weder darunter noch darüber wird Anfänglich der ſicherſte Weg ſeyn, und nach der Verſchiedenheit des Gypſes und Bodens, alsdann leicht das rechte und eigentliche Maß durch mehrere Verſuche gefunden werden.

Auf die rechte Zeit den Gypsſtaub auszuſtreuen, kömmt auch vieles an; und auch hierin haben die Erfahrungen den beſten Unterricht ertheilt. Nach ihnen iſt es am nutzbarſten, Wieſen im Februar oder März, ſo bald der Schnee von dieſen weggeht, Acker hingegen

gen alsdann damit zu düngen, wenn der Same ſo eben geſäet worden. Nach Beſchaffenheit der Saat wird alſo dieſes im Frühlinge oder Herbſte geſchehen.

Je trockner, leichter und wärmer der Boden von Art iſt, je mehr zeigt der Gypsdünger ſeine Kraft. Es iſt keine Sorte der Gewächſe und Pflanzen, denen er nicht einen bewundernswürdigen Trieb geben ſollte, doch der einen mehr als der andern, inſonderheit den Kohlgewächſen und Hülſenfrüchten, und am vorzüglichſten dem Klee, den er beſonders zu begünſtigen ſcheint, und welcher nicht allein ungemein dick und hoch danach wächſt, ſondern auch jährlich vier bis fünfmal gehauen werden kann. Er verbeſſert elenden magern Boden in kurzer Zeit dermaßen, daß dieſer die fetteſten Gräſer und Früchte trägt, und auf mooſigen erſtorbenen Wieſen und unfruchtbaren Boden zeigt ſich, wenn der Gyps darauf ausgeſtreuet worden, bald der ſchönſte Klee, ohne ihn darauf ſäen zu dürfen.

Aus Eppingen in der Pfalz ſchreibt Jemand: daß der zerſtoßene Gyps auf den dortigen Feldern, welche mehrentheils aus gelbem und weißem Thone oder Letten, und braunem und rothem Kies beſtehen, ausnehmend anſchlägt; daß der in den Haber geſäete Klee, nachdem er, da die Haberſaat bereits aufgegangen, und eines Fingers lang aufgewachſen war, mit rohem Gypſe überſtreuet worden, den Haber gänzlich überwachſen habe, ſo daß der Eigenthümer Haber und Klee zum Futter habe mähen laſſen müſſen, und daß die Menge dieſes Futters von einem Morgen den Ertrag von einem Morgen der beſten Wieſen mit über die Hälfte übertroffen habe. Man habe auch die Rübenſaat und die Kohlpflanzen mit rohem Gypſe überſtreuet, und dadurch die Erdflöhe völlig von dieſen Gewächſen abgehalten, welche ſonſt daſſelbe Jahr auf allen mit Gyps nicht überſtreuten Stücken, beſonders in den Rüben, ſehr großen Schaden gethan. Die mit Gyps überſtreuten Rüben, ſehr reichlich und gut gerathen. Der Ruf von dem Nutzen ſeyn des Gypſes habe ſich nunmehr ſchon ſo verbreitet, daß er aus der Gegend von Eppingen bis an Straßburg hinauf, über den Rhein, und in die Bergſtraße hinunter, 15 bis

20 Stunden weit abgeholt, und mit großen Koſten verführet werde.

Von Bern aus wird verſichert, daß der Gyps in den dortigen Gegenden, inſonderheit auf trocknem Grunde, Wunder thue. Man habe davon erſtaunliche Proben ſelbſt im Großen geſehen. Im J. 1769 ſey unter andern ein Acker mit Sommerweizen und holländiſchem Klee beſäet worden. Zu Ende des May habe dieſe Saat ganz gelb und kränklich ausgeſehen, daß jedermann ſolche für verloren ſchäzte. Bey dem erſten trüben Tage, welcher Regen verſprach, ſey dieſe Saat mit Gypsmehl beſtreuet worden. Kaum acht Tage hernach ſey der Acker wieder mit dem allerlebhafteſten Grün bedeckt geweſen. Die Aernde ſey vortrefflich ausgefallen, und der Klee bis zu den Aehren des Weizens aufgewachſen geweſen, da hingegen der ungegypste Klee in dem daran liegenden zu gleicher Zeit beſäeten Acker bey der Aernde kaum 6 Zoll hoch gewachſen war.

Ferner iſt der Gyps auch ſeit vielen Jahren in den Aemtern Gandersheim, Stauffenberg, Greene und Uslar bekannt. Er wird auch auf dem Eichsfelde, überhaupt auf Wieſen und Feldern, beſonders aber bey der Eſparſette, mit vielem Nuzen gebraucht.

Aus allen Erfahrungen, die man bis jezt noch mit dem Gypſe gemacht hat, ſcheint, bereits erwähntermaſſen, ſo viel mit Zuverläſſigkeit zu folgen, daß man den Gyps zu Staub zermalmen und zeitig aufſtreuen müſſe, wenn die Gewächſe noch jung ſind, nach, oder kurz vor einem Regen, oder überhaupt, wenn die Blätter der Gewächſe von Thau oder Regen naß ſind; daß der Gyps auf kalten, ſchattigen, oder naſſen Aeckern und Wieſen ganz und gar keine Wirkung zeige, aber um deſto ſtärker wirke, je höher, trockner, wärmer, und je mehr der Sonne ausgeſezt ein Land iſt; daß man ihn ungefähr ſo dick wie Rocken, auch wohl noch einmal ſo dick, ſäen müſſe, indem es nicht ſchadet, ihn dick auszuſtreuen; endlich, daß ſeine Wirkung mehrentheils nur 1 Jahr, zuweilen aber auch 2 bis 3 Jahre ſichtbar ſey.

So vortheilhaft alle bisher angeführte Nachrichten dem Gypſe ſind, ſo kann man doch nicht läugnen, daß es auch viele andere Erfahrungen giebt, welche dem Gypſe alle mögliche Wirkung in Beförderung des Wachsthumes der Planzen abſprechen. Indeſſen würde es ſehr unbillig ſeyn, wenn man aus ſolchen mißlungenen Verſuchen einen allgemeinen Schluß ziehen, und dem Gypſe überhaupt allen Nutzen bey dem Ackerbaue abſprechen wollte. Das einzige, was man daraus mit Recht folgern kann, iſt, daß der Gyps entweder nicht in allen Jahren, oder nicht auf allen Arten der Aecker, wenn ſie gleich nicht im Schatten, auch nicht naß ſind, ſeine Wirkung äußere.

Man hat ſo gar aus chymiſchen Gründen erweiſen wollen, daß der reine Gyps völlig unfähig ſey, beym Getraidebau diejenigen Vortheile zu ſchaffen, welche man von ihm rühmet; vielmehr habe man den guten Erfolg gänzlich dem mit dem Gypſe vermengten Kalke zuzuſchreiben, weil man ſich zu dem Beſtreuen nie eines reinen, ſondern vielmehr allemal eines unvollkommenen kalkichten Gypſes bedient habe. Vielleicht iſt dieſe Bemerkung nicht ganz ohne Grund; und es könnte wohl ſeyn, daß der unvollkommene kalkichte Gyps Wirkungen äußerte, die man von dem ganz reinen Gypſe vergeblich erwarten würde. Allein, man geht unſtreitig zu weit, wenn man alle Wirkung einzig und allein dem mit dem Gypſe vermengten Kalke zuſchreibt, als welches der Erfahrung zu widerſprechen ſcheint. Ueberhaupt iſt eine bloß chymiſche Unterſuchung der Steine und Erdarten nicht hinreichend, uns den ökonomiſchen Nutzen derſelben in ſeinem ganzen Umfange zu zeigen, zu geſchweigen, daß man oft die richtigen Grundſätze der Chymie unrichtig angewendet, und dadurch nur ohne Noth Gelegenheit giebt, eine ſonſt ſehr nützliche und vortreffliche Wiſſenſchaft in den Augen

gen derer, welche ſie nicht gehörig kennen, verächtlich zu machen.

Aber die Vertheidiger des Gypſes haben ſich auch gerächt, und es an vielem übel verdauten chymiſchen Gewäſche über die verborgenen Eigenſchaften des Gypſes nicht fehlen laſſen. Beſſer wäre es unſtreitig geweſen, wenn ſie ſich bloß an die Erfahrungen gehalten, und übrigens gerade zu geſtanden hätten, daß ſie, dieſelben zu erklären, nicht im Stande wären. Denn ein ſolches Geſtändniß iſt keine Schande, und allemal beſſer, als wenn man durch lächerliche Erklärungen ſeine Unwiſſenheit in der Chymie und Mineralogie verräth.

So iſt wohl gewiß, daß der Gyps nicht als ein Miſt wirke; denn ſonſt könnte er in der ſo geringen Menge, in welcher er aufgeſtreuet wird, unmöglich ſo merklich wirken. Selbſt der beſte und kräftigſte Miſt wird das nicht thun, wenn man ihn ſo dünn aufſtreuet. Ueber dies wenn der Gyps wirklich düngte, d. h. die Pflanzen nährte, ſo müßte er ſie eben ſo gut auf einem ſchattigen als ſonnigen, auf einem trocknen als naſſen Acker nähren; allein, auf ſchattigem oder naſſem Lande thut er nichts. Er müßte ferner nicht bloß Hülſenfrüchte, als: Erbſen, Bohnen, Klee, Eſparſette u. ſ. w. und etwann Kohlgewächſe, als: Rüben, Kohl u. d. gl. ſondern überhaupt alle Pflanzen nähren, ſo wie ein jeder anderer Dünger. Endlich müßte es gleichgültig ſeyn, ob man den Gyps bey Regen oder Dürre, bey jungen einer Hand hoch aufgeſchoſſenen Gewächſen, oder eher, ſäete. Kurz, wer alle dieſe, und noch verſchiedene andere Umſtände, als: daß der Gyps ſehr ſchnell in wenigen Tagen ſeine Wirkung äußert, u. ſ. w. erwäget, der wird ſich leicht überzeugen, daß der Gyps durchaus kein Dünger ſey, und die Pflanzen nicht nähre.

Eben ſo wenig kann der Gyps als ein Märgel wirken. Denn der Märgel iſt hauptſächlich kalten, naſſen Aeckern nothwendig und ſehr nützlich; der Gyps hingegen thut eben auf dergleichen Ländereyen nicht die geringſte Wirkung. Aber einen Nutzen leiſtet der aufgeſtreute Gypsſtaub, wenigſtens der von unreinem Gypſe, welcher ſehr beträchtlich, und, wie es ſcheint, durch die Erfahrung völlig erwieſen iſt. Er vertreibt nämnämlich die Erdflöhe, und vielleicht auch anderes Ungeziefer. Man findet davon nicht nur in den bereits oben angeführten Erfahrungen, ſondern auch in demjenigen, was Hr. **Mayer** in der 2ten Fortſetz. der Beyträge ꝛc. S. 95, und 102, anführt, hinlängliche Beweiſe. Hieraus laſſen ſich alle mögliche Erſcheinungen der ſo genannten Gypsdüngung, ſo wunderbar ſie an ſich ſcheinen, mit einer ungemeinen Leichtigkeit ganz natürlich erklären. Der Gypsſtaub wirkt vorzüglich auf Kohlgewächſen und Hülſenfrüchten, weil dieſe vorzüglich von den Erflöhen leiden; er wirkt um deſto ſtärker, je heißer, trockner und offener die Stellen ſind, wo man ihn hinſtreuet, weil auf ſolchen Stellen die Erdflöhe gemeiniglich am häufigſten ſind, er wirkt auf naſſen, kalten, oder ſchattigen Orten gar nicht, weil dieſe gemeiniglich von den Erdflöhen gar nicht beſucht werden; er muß geſtreuet werden, ſo lange die Pflanzen noch ganz jung ſind, inſonderheit wenn man an ihnen merkt, daß ſie kränklich ausſehen, und nicht recht fort wollen, denn dieſes iſt mehrentheils ein ſicheres Zeichen, daß die Erdflöhe anfangen ſie zu benagen, und ſie nagen bloß die ganz jungen zarten Gewächſe; endlich muß er geſtreuet werden, wenn die Blätter der Pflanzen feucht ſind, weil die Mayeriſchen Erfahrungen zeigen, daß bloß unter dieſer Bedingung die Erdflöhe abgehalten werden.

Es läßt ſich hieraus auch leicht begreifen, daß der Gyps im trocknen heißen Frühlinge ſtärker wirken müſſe,

ſe, als in einem naſſen und kalten, und daß alſo ſeine Wirkung nicht in allen Jahren gleich ſey. Ferner, daß er in ſüdlichen Ländern, beſonders wenn ſie hoch und trocken liegen, weit ſtärker und allgemeiner wirken müſſe, als in nördlichen, kalten Gegenden.

Es bleibt alſo nur die Frage übrig, ob die bloße Abhaltung der Erdflöhe den Hülſen- und Kochgewächſen einen ſo ungemeinen Vortheil verſchaffen könne, als der Gypsſtaub der Erfahrung zufolge leiſtet. Dieſe Frage aber beantwortet ſich zum Theil ſchon ſelbſt aus den angeführten Erfahrungen. Hr. **Mayer** verſichert, daß er noch nie ſo viele, ſo ſchöne und frühe Pflanzen erhalten habe, als nachdem er die Erdflöhe von ihnen durch den Gypsſtaub abhielt. Jeder Landwirth weiß, wie ungemein ſchädlich, ſelbſt auf den fetteſten Aeckern, die Erdflöhe den Gewächſen ſind; und die Haupturſache, daß früh im März geſäete Erbſen, mehrentheils am beſten gerathen, iſt keine andere, als die, daß die Erdflöhe im März noch nicht ſo häufig zu ſeyn pflegen, als in den folgenden Monaten. Es iſt alſo gewiß, daß junge Erbſen und Kohlpflanzen, die von den Erdflöhen leiden, ſo bald man dieſe vertreibt, gemeiniglich ſich dermaßen beſſern, und aufs neue ſo ſtark zu wachſen anfangen, als wenn man ihnen neuen Dünger gegeben hätte; daher es ganz natürlich iſt, daß der Gyps dergleichen Früchte zu düngen ſcheint, ob er gleich dieſes nicht thut.

Der Gyps iſt alſo zwar kein Märgel oder Miſt, aber dennoch ein ſicheres und leichtes Mittel wider die Erdflöhe, und als ein ſolches ſchon von ungemeinem Nutzen. Hr. **Mayer** verdient allerdings den Dank aller Landwirthe, daß er ihn zuerſt laut angeprieſen und allenthalben bekannt gemacht hat. Zwar kann der Gärtner ſeine Pflanzen durch fleißiges Beſprengen mit Waſſer vor den Erdflöhen retten; allein, wie wäre es dem Landwirthe möglich, große und weitläuftige

Aecker oder Wieſen ſo oft zu beſprengen? Daher machen dieſe ſchädlichen Inſecten oft die ſchönſten Erbſenſaaten, die beſten Kleefelder, den fetteſten Sommerrübſen völlig zu nichte.

Der Gypsſtaub vertreibt, nach den Mayeriſchen Erfahrungen, die Erdflöhe zwar in demſelben Jahre, in welchem er geſtreuet wird, in dem folgenden aber kann er das nicht thun. Dennoch will man die Wirkung des Gypsſtaubes zuweilen 2 bis 3 Jahre an den Gewächſen bemerkt haben. Unfehlbar rührt dieſe Erſcheinung, wofern ſie richtig iſt, daher, daß die Erdflöhe ihre Brut auf den gegypſten Stücken nicht haben zurück laſſen können, daher dieſe auch noch im folgenden und zweyten Jahre mehr, als andere ungegypste Stücke, vom Fraße dieſer Thiere befreyt bleiben.

Andere erklären die Kraft des Gypſes, (inſonderheit derjenigen Gypsart, welche mit Säuren brauſet, oder derjenigen, die bald zu einem zarten Pulver zerfällt,) den Wachsthum der Pflanzen zu befördern, aus eben dem Grundſatze, nach welchem dieſe Kraft dem Kalke, dem Märgel, der Holz- und Seifenſiederaſche, den Steinkohlen, der Torfaſche, den gebrannten Auſter- und Muſchelſchalen, und dergleichen verſchluckenden Erdarten mehr, beygelegt wird, welche theils ſelbſt Salze beſitzen, theils dergleichen aus der Luft und Erde an ſich ziehen, aus welcher Vermiſchung dann ein mehr oder minder vollkommenes ſalpeteriges Mittelſalz entſteht, welches die fruchtbarmachenden Theile der Erde zu entwickeln, widerwärtige Partikeln zu zerſtören, und ſolchergeſtalt den Wachsthum der Pflanzen zu befördern geſchickt iſt.

Noch andere geben folgende Erklärung. Man weiß, daß der Gyps kalkartiger Natur iſt, der Kalk aber an Oerter geworfen, wo man den Dünger weggeſchafft wiſſen will, denſelben faſt gänzlich verzehret und

und in ſeine kleinſte Theile auflöſet. Der Dünger in ſeine kleinſte Theile aufgelöſet, dringt in die Pflanzen und macht einen Theil der Fruchtbarkeit aus. Der Gypsſtaub kann alſo die düngenden Theile auflöſen, und dem Klee mittheilen, welche in der Oberfläche des Erdreiches befindlich, aber noch nicht genug anfgelöſet waren, daß alſo der Gypsſtaub die Fruchtbarkeit befördern kann, wenn er gleich ſelbſt keine Theile zur Fruchtbarkeit in ſich hätte. Daher komme es, daß man ſeine Wirkung nicht ſowohl auf naſſen, als vielmehr trocknen Ländern verſpührt, weil auf jenen die Näſſe die Kräfte des Gypſes, ſo wie des Kalkes, ſchwächet.

Nach Hrn. Prof. Cartheuſer's Meinung, beſteht die vornehmſte Wirkung und der hauptſächlichſte Nutzen des Gypsſteines darin, daß er das zähe, ſtrenge, thonige Erdreich locker macht, indem die eigentlichen Theile des Gypsſteines die Theile des Thones von einander trennen, und ihren allzu ſtarken Zuſammenhang vermindern, wodurch alſo verurſacht wird, daß die Luft, der Regen und andere atmoſphäriſche Feuchtigkeiten beſſer und häufiger eindringen, die ſtockenden Wäſſer leichter durchfließen oder verdünſten, und die Wurzeln der Gewächſe ſich beſſer ausbreiten können. Dieſes gilt aber nur von dem rohen und ungebrannten Gypsſtein; denn der gebrannte würde, da er mit Waſſer hart wird, das Erdreich, an ſtatt daſſelbe aufzulockern, vielmehr mit Hülfe der Feuchtigkeit ſtärker zuſammen binden, und ihm eine ſchädliche Feſtigkeit zu wege bringen.

Der erſten Erfindung mit Gyps zu düngen, iſt in kurzer Zeit die zweyte gefolgt, die den Landwirth lehrt, die Wirkungen des Gypſes nicht nur zu verſtärken, ſondern auch auf alle Arten des Bodens auszubreiten. Man feuchtet im Winter Gypsmehl öfters mit Miſtgauche an, rührt es jedesmal wohl durch einander, und ſtreuet daſſelbe im Frühlinge auf Wieſen oder Sommerfelder. Hiedurch wird die Kraft dieſes, an ſich ſchon vortrefflichen Düngunsmittels noch um vieles vermehrt und dauerhafter gemacht. Und ſo ha-

ben auch wiederholte Erfahrungen bewieſen, daß man ſelbſt naſſen und kalten Feldern, worauf der Gyps, wenn er allein gebraucht wird, keine, oder doch ſehr geringe Dienſte thut, mit erwünſchtem Erfolge zu Hülfe komme, wenn man den gewöhnlichen Viehdünger, den man für ſie beſtimmt, in der Zeit, da er in der Miſtſtätte liegt, öfters mit Gypsmehl überſtreuet.

Auszug eines Schreibens das Düngen mit Gyps betreffend, ſt. in No. 56 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774, S. 491.

Gründe wider die Wirkungen des Gypſes als Dünger, und in ſo fern er den Boden mit Kalk oder Mergel verbeſſern ſoll, ſt. in der Anzeige von der leipz. öcon. Societät, in der Mich. Meſſe 1774, S. 17—26.

Ueber die Wirkung des Gypſes als Dünger betrachtet, ſ. eb. daſ. Mich. Meſſe 1777, S. 17—24; und Oſtermeſſe 1790, S. 13, f.

Von dem Gyps, als einem außerordentlichen Mittel zur Vermehrung des Getreides und Fütterung, ſ. das 1. St. des 1. B. der fränkiſchen öconom. landwirthſchaftl. Mannigfaltigk. Schwab. 1777, 4 S. 9.

Joh. Ant. Giacomello Vorſchlag, den Ertrag der Aecker, ſowohl an Getreide als Futterkräutern, durch die Gypsdüngung zu vermehren; an die öcon. Geſellſch. zu Padua, im J. 1775, aus dem 12. B. des Giornale d'Italia S. 97, überſ. ſt. im 2. B. der italien. Bibliothek, Lpz. 1779, gr. 8. S. 117—131.

Von der Fruchtbarkeit des Gypsſtaubes, ſ. Gottf. Ludolf Graßmanns Plan zur Auseinanderſetzung ganzer Gemeinden, in der Vorr. zu demſ. im 3. und 4. St. des 2. B. des Stralſ. Magaz. Berl. und Stralſ. 1774, 8. S. 198, fgg.

Erfahrungen und gemeinnützige Bemerkungen vom Gypſe und deſſen nützlichen Gebrauch. Eine Preisſchrift der churfürſtl. Maynziſchen Geſellſch. nützl. Wiſſenſch. zu Erfurt, herausgegeben von D. Ge. Imman Zogel. Erf. 1780, 8. 2. B.

Der Landwirth, von Mich. Hube, 1. Th. 1. St. Warſchau und Dresd. 1779, gr. 8. S. 111, fgg.

Verſuche über den Gyps, von Hrn. N. A. Kirchberger, ſt. im 2 St des 12. Jahrg. 1771, der durch die öcon. Geſellſch. zu Bern geſammelten Abhandl. und Beobacht. S. 31—68.

Iſt der Dünger auf Hülſenfrüchten, als auf Erbſen, Bohnen, Wicken und Linſen, mit größerm Vortheil zu gebrauchen, als der Düngegyps? und hört der fernere Nutzen des Gypſes da auf, wenn die Hülſenfrüchte eingeerntet ſind, oder hat man von ihm noch mehrern Gewinn in Rückſicht der Winterfrüchte zu hoffen? und wie geſchieht ſolches? von Jo. Chr. Mayer, ſt. im 87. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1283, fgg.

Jo. Fr. Mayers Lehre vom Gyps, als vorzüglich guten Dung zu allen Erdgewächſen von Aeckern und Wieſen, Anſpach 1769, 4. ſt. auch in deſſen Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthſchaft. Frf. M. 1769, 8. S. 261—292.

Die

Die Vertheidigung des Gypſes als einer vortrefflichen Düngſorte gegen verſchiedene Zweifel, nun auch wider die dem Getreide ſo ſchädliche Schnecken gewiſſes und wider die Raupen muthmaßliches Mittel, in einer Antwort auf einen Brief in dem 89, 90 und 91. St. der Stutg. Zeit. v. J. 1770, ſt. in deſſen zweiten Fortſetz der Beytr. ꝛc. 1771, 8. S. 1—104.

Noch etwas vom Gyps, ſt. in deſſen dritten Fortſez. der Beytr. ꝛc. 1773, 8. S. 107—138.

Joh. Franz Mayers Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe Nürnb. 1773. 8. S. 72, f.

In eben deſſ. öconom. Briefwechſel, erſter Liefer. Frf. M. 1778, 8. enthält dr 2te Brief, eine Vertheidigung des Gypſes gegen den Vorwurf, daß durch das Streuen deſſelben nicht nur das Feld ausgeſogen werde, ſondern daß es auch den Bienen ſchädlich ſey

Milz Nachricht vom Dünger durch den Gyps, ſt. im 95. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, Col. 1517. fgg.

Ehrenrettung der Gypsdüngung gegen die Beſchuldigungen eines Ungenannten, ſt. in (Hrn. v. R. v. Pfeiffer) vermiſchten Verbeſſerungsvorſchlägen ꝛc. 1. B. 2. St. Frf. M. 1777, 8. S. 47—52.

Hr. Paſt. Kimrod zu Quenſtädt, Nachricht von ſeinen im J. 1778 auf einem Kleeacker gemachten Verſuch mit der Gypsdüngung, ſt. in der Anzeige von der leipz. öcon. Soc. in der Oſtermeſſe 1779, S. 27, f. Er hat erſtlich 20 Schritte lang und quer über Gypsſtaub geſtreuet, wieder 40 Schritte lang frey gelaſſen, und wieder 40 Schritte lang beſtreuet. Er fand hernach, daß der Klee auf den beſtreuten Stellen zwar nicht zum Erſtaunen, aber doch wirklich etwas beſſer ſtand. Auf dem Rocken ſchien ihm der Gyps auch nicht ohne Nutzen geweſen zu ſeyn.

Balthaſ. Sprengels Landwirthſchaftskalender, a. d. J. 1770, S. 26, f. und a. d. J. 1771, S. 45.

Hrn. D. F. L. Tribolet Sendſchreiben an Hrn. Mayer, den Gypsdung betreffend, d. d. Bern. den 9. Jan. 1773, ſt. im 13. St. der gel. Beytr. zu den Braunſch. Anz. v. J. 1773, Col. 142, fgg.

Verſuche über den Gyps, von Hrn. Tſchiffeli, ſt. in den Berner Abhandl. a. d. J. 1771, S. 69—83.

Auch zu Vertilgung der ſchädlichen Acker-Schnecken und der Mäuſe, wird das Gypsmehl als ein ſouveränes Mittel angeprieſen; ſ. die Artikel Maus und Schnecke.

Man iſt in den Verſuchen mit Gyps, zum Beſten der Landwirthſchaft, noch weiter gegangen, und der Einwurf, daß zu befürchten ſey, Gyps werde dem Viehe, welches mit Gras oder Heu von begypsten Wie-

ſen, gefüttert werde, ſchaden, hat Gelegenheit gegeben, zu bemerken, daß man ſelbſt Gypsmehl als eine Arzeney des Viehes gebrauchen könne. Hr. **Mayer** legt dem Publico ſo gar gerichtliche Zeugniſſe vor, daß krankes Vieh durch Gypsmehl curirt worden; und ſo beſtätigen pfälziſche Landwirthe eine andere Ausſage von ihm, daß nämlich Maſtvieh, wenn auf jedes Futter etwas Gypsmehl geſtreuet, oder davon in das Sauſen gemiſcht wird, eher und mit beſſerm Erfolge fett werde. Indeſſen rathe ich doch an, hiebey behutſam zu verfahren; und ohne Zweifel wird man bey Verſuchen dieſer Art ſicherer verfahren, wenn man nicht rohen, ſondern gebrannten Gyps, und beym Futter nur kleine Portionen davon nimmt.

Das Füttern mit Gypsmehl haben die Bauern zu Bürkheim im Churpfälziſchen ſelbſt aufgebracht, nachdem ſie die Wirkungen eines gewiſſen Altares näher unterſucht hatten. Bey jeder Wallfahrt ward die Maſſe dieſes Wunderaltares vermindert, indem die Landleute ſich eine Portion Pulver abſchabeten, und ſolche ihrem Vieh unter das Futter mengten. Endlich entdeckte man, daß der Altar aus Gypsſtein beſtehe; und jezt thut der Gyps dieſelben Wunder.

In der Metallurgie hat der Gypsſtein einen ſehr geringen Nutzen. Einige haben zwar dafür gehalten, daß man denſelben wenigſtens bey dem Schmelzen des Eiſens anwenden könne; allein, man hat befunden, daß, wegen des dabey erzeugten Schwefels, das Eiſen weiß und kaltbrüchig wird; und Hr. Oberbergrath **Lehmann** erfuhr, daß das beſte Roheiſen, wenn demſelben bey dem Verfriſchen auch nur ein Hunderttheil Gyps zugeſetzt wird, ein ſprödes unbrauchbares Stabeiſen gebe, und einen ſehr ſtarken Abgang mache. Darauf bauet Hr. geh. Oberbergr. **Gerhard** die Folge: man könnte hieraus vielleicht den Schluß machen, daß der Gyps bey dem Verſchmelzen ſtark eiſenſchüſſiger Kupfererze, beſonders ſolcher, welche wenig Schwefel

ſel bey ſich führen, dienlich ſeyn möchte, allein die hiebey entſtehende Schwefelleber raubet zu viel am Gehalte; wenn aber Eiſenſauen ſich auf die Sohle des Ofens zu ſehr anſetzen, ſo thut alsdann der Zuſatz von etwas Gyps, durch die Form angeworfen, gute Dienſte.

Der Gyps gehört, von Menſchen innerlich gebraucht, unter die Gifte; und zwar iſt er ein deſto gefährlicheres Gift, je weniger daſſelbe weder am Geruche, noch am Geſchmacke, erkannt werden kann. Der Gebrauch des rohen iſt nicht ſchädlicher, als der Gebrauch der Kalkerde, und zieht nur alsdann ſchlimme Folgen nach ſich, wenn er unter unſere gewöhnliche tägliche Nahrungsmittel, unter Mehl und Brod, kömmt, und anhaltend wirken kann. Deſto gefährlicher aber iſt der gebrannte Gyps. Wenn man ihn in Waſſer, mit Mehl, zu einem Brey kocht, ſo ſchadet er nicht, ſo lange er flüſſig bleibt; ſo bald er aber in Ruhe kömmt und zu Boden fällt, ſo greift er durch ſeine Schwere den Magen und die Gedärme an; ſauget die Feuchtigkeiten, welche er daſelbſt antrifft, in ſich; verhärtet damit zu einer Maſſe, welche zu erweichen, oder, wenn es viel iſt, wieder hinweg zu ſchaffen, die Kräfte des Körpers nicht vermögend ſind; verſtopft die Mündungen der Gefäße, durch welche der Nahrungsſaft zu den ſchon zubereiteten Säften gebracht wird, und legt dadurch den Grund zu einer unheilbaren Auszehrung. Kömmt aber mehr davon auf einmal in den Körper, ſo erreget er grauſame Schmerzen, und zuweilen einen ſchnellen Tod.

Ramazzini beobachtete, daß die meiſten Gypsarbeiter von den Gypstheilchen, die ſie beſtändig in ſich ziehen, in Engbrüſtigkeit und mancherley Verderben der Säfte verfallen. Plinius erzählt, daß Proculejus in einem heftigen Magenſchmerzen Gyps genommen, und ſich dadurch den Tod zugezogen habe. Dieſen verabſcheuungswürdigen Kunſtgriff gebrauchte

brauchte ein Mann, ſich von ſeiner Frau los zu machen; ſie zehrte aus, und bekam die Windwaſſerſucht.

Jos. Lanzoni obſ. de morte á gypſo ſumto, ſt. in Mangeti Biblioth. med. pract. Lib. 18; und in *Lanzoni* Opp. med. phy. & philolog. Lauſann. 1738, gr. 4. To. II. S. 528.

Einem ſolchen, der Gyps als ein Gift bekommen hat, muß man ſogleich Brechwurzel bis zu ½ Quent in Meth, oder verdünntem Meerzwiebelhonig, geben, und darauf ſaure Molken trinken laſſen. Ueberhaupt aber ſind ſaure Molken und Pflanzenſäuren, abwechſelnd mit Oehl getrunken, und auch bey den Speiſen allenthalben angebracht, die vorzüglichſten Gegenmittel.

Von Vermiſchung oder Verfälſchung des Mehles zum Brodbacken mit Gyps, ſiehe Th. VI, S. 730.

Von Verfälſchung des Weines mit Gyps, ſiehe im Art. Weinverfälſchung.

Gyps, (Puppen⸗) ſiehe oben, S. 421.

— — **(Schiefer⸗)** ſiehe Gyps⸗Spath.

— — **(Strahl⸗)** Federſpath; ſiehe unter Spath.

Gyps⸗Bild, ſiehe oben, S. 458, fgg.

Gyps⸗Braun, Fr. Brun de plâtre, ein kleiner glänzender Stein, der aus den Gypsgruben gezogen wird. Die Goldſchläger calciniren ihn, und machen ein Pulver daraus, womit ſie das Kiſſen, worauf ſie das Gold zerſchneiden, beſtreuen.

Gyps⸗brennen, ſiehe oben, S. 419, fgg.

Gyps⸗Decke, die mit Gyps überzogene Decke eines Zimmers; ſiehe Th. IX, S. 35.

Gyps⸗Druſe, ſiehe oben, S. 416.

Gyps⸗Dünger, ſiehe oben, S. 460, fgg.

Gyps⸗färben, ſiehe oben, S. 449.

Gyps⸗Kalk, ſiehe oben, S. 419, fgg.

Gyps⸗Kalk⸗Mühle, ſiehe oben, S. 532.

Gyps⸗Kalk⸗Sieb, ſiehe oben, S. 431.

Gyps⸗

Gyps-Kraut, bey den neuern Schriftſtellern, des Pflanzenreiches, eine Pflanze mit 10 Staubfäden und zween Staubwegen, deren eine Art bey uns häufig an den Wegen wächſt; Gypſophila *Linn.*

Gyps-Kryſtalle, ſiehe oben, S. 416.

Gyps-Marmor, ſiehe oben, S. 448, fgg.

Gyps-Mehl, ein zu einem feinen Staube oder Mehle gemahlener Gyps.

Gyps-Ofen, ſiehe oben, S. 423.

Gyps-Sinter, ein gypsartiger Sinter, Gyps in Geſtalt des Sinters. Siehe Sinter.

Gyps-Spath, ein ſpathartiges Gyps, oder gypsartiger Spath, d. i. Gyps, welcher in dünnen Blättern bricht, und auch Schiefergyps genannt wird. Siehe Spath.

Gyps-Stampfmühle, ſiehe oben, S. 461.

Gyps-Stein, ſiehe oben, S. 413, und 415, fgg.

Gyps-Stock, Schienſtock; ſiehe Schien-Holz.

Gyrole, Sium, Siſarum *Linn.* ſiehe Zucker-Wurzel.

H. H.

H. H.

H, der achte Buchſtab im Alphabete der deutſchen und der meiſten übrigen abendländiſchen Sprachen, obwohl die Italiäner und Franzoſen denſelben nur ſelten ausſprechen. Das auf den franzöſiſchen Gold- und Silbermünzen befindliche H zeiget an, daß ſie zu Rochelle gepräget worden ſind. Bey den Aerzten und Apothekern iſt H, wenn es allein ſteht, oder mit b verbunden wird, HB. oder hb. oder Herb., Herba, das Kraut.

Ha! ein Zwiſchenwort, welches ſowohl im gem. Leben, als in der edlen Schreibart gebraucht wird, verſchiedene Empfindungen und Gemüthsbewegungen auszudrücken. 1. Einer mit Unwillen, mit Zorn begleiteten Verwunderung; wo es im gem. L. zuweilen verdoppelt wird. Ha! ha! nun kenn ich dich! 2. Des Unwillens, des Verdruſſes allein. 3. Oft auch der Verwunderung allein. Beſonders im gem. Leben, über eine neue, unerwartete Sache, wo es gemeiniglich verdoppelt wird. 4. Der Freude, wo es in manchen Gegenden auch Heh! lautet; in den andern aber hey! 5. Eine Nachahmung des Lachens, wo es allemal verdoppelt wird. 6. In den niedrigen Sprecharten auch ein fragendes Zwiſchenwort, für was, wo es oft als ein unarticulirter Schall aus der Gurgel hervor gebracht wird, in einigen Gegenden aber he! lautet.

Wenn dieſe Interjection verdoppelt wird, ſo hat allemal das zweyte ha! den Ton.

Haar. (*) (das) 1. In der weiteſten Bedeutung, ein jedes zartes Zäſerchen, in welcher es nur noch in einigen Fällen üblich iſt. **Ottfried** nennt die Nadeln oder Tangeln der Fichten Har. In einigen oberdeutſchen Gegenden, z. B. in Oeſtereich und Baiern, wird noch der Flachs Haar genannt, in welcher Bedeutung ſchon in der monſeeiſchen Gloſſe Hara vorkömmt. Dahin gehört auch das Schoniſche Hör, Flachs. Auch die einzelen Zäſerchen der Wolle und Seide werden häufig Haare genannt. Bey den Tuchmachern, Tuchſcheerern und Walkern, heißt Haar, die rauche Wolle, die ſich in oder auf einem ſchon bereiteten Tuche findet. Daher kommen verſchiedene Redensarten dieſer Profeſſionsverwandten, als; ein Tuch aus den Haaren rauhen, das gewalkte Tuch mit der Strohkarde oder Streiche wieder rauch machen; das Tuch aus den Haaren ſcheeren, es das erſtemal, oder aus dem Gröbſten ſcheeren; das Tuch aus den Haaren ziehen, die im Walken abgegangenen Haare abſtreichen; ein Tuch zu halben Haaren ſcheeren, die Haare nur halb abſcheeren. Eben dieſelben pflegen auch die linke Seite eines Tuches Haar, ſo wie die rechte Grund zu nennen. Siehe auch Haar-Mann. Ein Faden roher Seide, welcher über ſich ſelbſt gedrehet iſt, wird in den Seidenmanufacturen

(*) Bey dem Willeram Har, bey dem Tatian Haru, im Niederſ. und Dän gleichfals Haar, im Engl. Hair, im Angelſ Hær, im Franz. Haire, im Schwed. Här. Caſaubonus leitet es von κερα, das Scheeren, Wachter von ειρω, ich flechte, und Junius von κερας her; Ableitungen, deren Zwang ſogleich in die Augen fällt, und ſchon um der erſten allgemeinen Bedeutung dieſes Wortes willen nicht ſtatt finden. Mit mehrerer Wahrſcheinlichkeit rechnet Ihre die Latein. hirtus, hirſutus, und hircus, zu der Verwandtſchaft dieſes Wortes, obgleich das letzte mit mehrerm Rechte zu dem alten, hirzen, hirten, ſtoßen, Franz. heurter, gehören möchte. Ottfried und andere ältere Schriftſteller nennen das Hauvthaar Faſe, Vahs; ſiehe Faſe und Fächſer, ingl. Vlahs; ſiehe Flachs, womit das Wend. Las, Haar, Griech. λασιος, übereinſtimmet

rey ein Haar, oder abſolute Haar genannt. Siehe Haar-Seide.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, die zarten röhrförmigen Faſen, womit die Haut ſowohl mancher Thiere, als auch der Menſchen an gewiſſen Theilen des Leibes bekleidet iſt, und zarter als Borſten und Grannen, aber härter und gröber als Wolle ſind; L. Capillus, Crinis, Pilus. Fr. Cheveu, Chevelure, Crin, Poil.

Sowohl von Individuis, einzele Auswüchſe dieſer Art zu bezeichnen. So fein wie ein Haar, oder wie ein Härchen. Es iſt kein gutes Haar an ihm, (*) im g. L. er iſt im Grunde verderbt. Ich frage nicht ein Haar darnach, nicht das geringſte. Er hat kein Haar von ſeinem Vater, iſt ihm nicht im geringſten ähnlich. Auch figürlich, wegen der geringen Breite eines Haares, einen faſt unmerklichen Raum, Zeitpunct oder Grad der innern Stärke zu bezeichnen. Es trifft auf ein Haar zu, völlig, ſo daß auch nicht eines Haares breit Unterſchied wahrzunehmen iſt. Nicht ein Haar breit weichen. Bey einem Haare; in den niedrigen Sprecharten, bey einer Haar, beynahe. Bey einem Haare hätten Sie mich böſe gemacht. Er iſt nicht um ein Haar, oder nicht ein Haar, beſſer. Meine Antwort war doch nicht ein Haar anders als die ihrige. Sie iſt noch kein Haar beſſer als vor dem. Auf ein Haar, ſiehe genau.

Das

(*) Die Frieſen pflegten bey dem Schwören ihre linkere Haare ein wenig hervor zu ziehen, und die Finger der rechten Hand darauf zu legen; daher ein Sprichwort von ihnen aufgekommen, daß man alsdann erſt einem Frieſen glauben könne, wenn er ſeine Haare mit dem Finger berührt hätte. Von einem ſolchen hingegen der ganz ungewiſſenhaft war, und auch ſeinen Eid geringe achtete, pflegte man zu ſagen: es ſey kein gutes Haar an ihm, welches bey uns ebenfalls zum Sprichworte von liederlichen Leuten geworden iſt.

Das Ziel auf ein Haar treffen. Er ſchießt auf ein Haar. Das weiß ich auf ein Haar.

Imgleichen als ein Collectivum, ohne Plural und ohne Diminutivo, alle an einem Thiere befindliche Haare, oder auch eine unbeſtimmte Menge auszudrücken. Der Eſel hat graues, das Rindvieh gemeiniglich röthliches Haar. Daher Haar im g. L. oft von der Farbe eines Pferdes gebraucht wird. Goldenes Haar, im g. L. Güldenhaar, ein Name verſchiedener Pflanzen; ſiehe Gold-Haar. Noch mehr im Plural. Schwarze, krauſe Haare haben. Haare bekommen, Haare laſſen müſſen, in einem Streite den kürzern ziehen, imgleichen Schaden, Verluſt, leiden. Haare auf den Zähnen haben, Erfahrung, Wiſſenſchaft beſitzen, eigentlich einen ehrwürdigen Bart haben.

3. In der engſten Bedeutung, die Haare des Hauptes bey Menſchen, das Haupthaar, wo es ſowohl von Individuis; als auch collective, und zwar ſowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Es ſoll dir nicht ein Haar gekrümmet werden, es ſoll dir nicht die geringſte Beleidigung wiederfahren. Ein ſchönes, krauſes, langes Haar haben. Sein eigenes Haar tragen, im Gegenſatze des fremden oder falſchen. Sich das Haar wachſen laſſen, abſcheeren; Krauſes Haar, krauſer Sinn. Noch häufiger aber im Plural. Lange, ſtarke Haare haben. Sich die Haare wachſen laſſen, ſie abſcheeren. Sich die Haare ausraufen. Graue Haare bekommen, vor Alter oder Sorgen. Die Haare ſtehen mir zu Berge, vor Schrecken, vor Grauſen. Der Schrocken trieb mir die Haare zu Berge. Dahin auch die im g. L. üblichen figürlichen R. A. gehören: Jemanden bey den Haaren zu etwas ziehen, ihn dazu zwingen. Etwas bey den Haaren herbey ziehen, es auf eine gezwungene Art anbringen, oder auf etwas anwenden, es zu weit

weit herholen. Einander in die Haare gerathen, handgemein werden, in einen Streit gerathen, uneins werden. Sich in den Haaren liegen, ſehr uneins ſeyn. Laß dir darüber keine grauen Haare wachſen, mache dir darüber keine Sorgen. Ein Wald oder ein Berg ſteht ganz, oder voll, in Haaren, im Forſtweſen, wenn er noch hinlänglich mit Holz und Bäumen bewachſen iſt.

Daher haaricht, den Haaren ähnlich. Haarichtes Silber, Haarſilber. Haarichtes Gold, Haargold. Haaricht gewachſenes Erz, haarförmig. Haarig, mit Haaren bewachſen, Haare habend. Ein haariges Thier. Hären, aus Haaren beſtehend, aus Haaren verfertigt; im Oberdeutſchen auch härin. Ein härenes Sieb. Eine härene Decke. Härine Kleider, 4 Eſr. 16, 2. Ein häriner Sack, Offenb. 6, 12.

Siehe auch haaren.

* * *

I. Haar der Menſchen. So gleichgültig man auch nur immer die Haare anſehen, oder wohl gar als überflüſſig überſehen mag: ſo ſind ſie doch eben noch nicht ein ſo unedler und ſchlechter Theil des Körpers, ſondern machen ſchon darum einen vorzüglichen Theil deſſelben aus, weil ſie faſt die ganze äußerliche Fläche deſſelben einnehmen, und nur an ſehr wenigen Orten fehlen. Man verſteht nämlich unter den Haaren diejenigen dünnen, zarten, langen, ſchlanken, kegelförmigen, verſchiedentlich gefärbten, ſtarren und beweglichen, oder mit einer gewiſſen Schnellkraft verſehenen Fäden oder Körper, welche faſt überall an der äußerlichen Oberfläche hervor ſtehen, und welche ſowohl durch die Oberhaut und die übrigen allgemeinen Decken durchgehen, als auch aus dem darunter liegenden Fette, vermittelſt zarter doch feſter Wurzeln, hervor ſproſſen.

Ein jedes einzeles Haar aber muß man, nun ſie genauer kennen zu lernen, in drey beſondere Stücke zergliedern und abtheilen; nämlich in den unterſten Theil oder die Haarwurzel, welche unter der Haut im Fadengewebe und im Fette verborgen liegt; ferner, in den mittlern Theil oder den Körper; und endlich, in das äußerſte Ende oder die Spitze, welche beyde letztern ſich außerhalb der Haut befinden. Die Haarwurzel, oder der unterſte Theil der Haare, vermittelſt deſſen ſie in der Haut befeſtigt ſind, ſtellt ein kleines, bald zirkelrundes, bald länglich- oder eyrundes Knöpfchen oder Säckchen vor, welches aus verſchiedenen auf einander liegenden Häutchen oder Blättchen beſteht, die mit den feinſten Gefäßen durchwirkt ſind, und welches, wegen dieſer Aehnlichkeit, auch die Haarzwiebel, Bulbillus, genannt wird. Aus dem unterſten Ende derſelben; welches aus einer im Fette befindlichen kleinen Vertiefung mit kleinen hervorragenden Faſen oder Fäden liegt, entſpringt die Saftröhre, welche hernach durch das ganze Haar, bis an die äußerſte Spitze hindurch läuft. Der mittelſte Theil, nämlich der Körper oder Stamm des Haares raget außerhalb der Haut durch eine Oeffnung oder Schweißloch derſelben hervor, und beſteht aus verſchiedenen über einander liegenden Häuten, die ſowohl von dem Fadengewebe unter der Haut, als von der Oberhaut ſelbſt, durch eine geſchehene Verlängerung entſtehen, ferner aus der Saftröhre, und andern kleinen durchflochtenen zarten Gefäßen. Der äußerſte und letzte Theil iſt die Spitze, welche nach Art eines Kegels ſpitzig zuläuft, und bald geſchloſſen, bald zertheilt und faſerig erſcheint; welcher letztere Umſtand aber nicht ſowohl für natürlich, als vielmehr für eine Krankheit der Haare anzuſehen iſt.

Es findet ſich ein großer Unterſchied der Haare, in Anſehung des Urſprunges derſelben, der Gegenden, wo ſie anzutreffen ſind, ihrer Länge, Menge, Dicke, Här-

te, Stärke und Feſtigkeit, ihrer Farbe, Krauſe, und ihres Nutzens.

Die Orte, wo die Haare eine beträchtliche Dicke, Länge und Feſtigkeit bekommen, ſind die ganze obere und hintere Gegend des Hirnſchedels; ferner der Nacken, die Schläfe, der Eingang des Gehörganges, auch die Augenbraunen, und die Augenwimpern; bey Mannsperſonen die obere und untere Lippe und das Kinn, daher auch das ganze Geſicht, indem ſie bis an die Stirn hinauf ſteigen, mit einem haarigen Umkreiſe umgeben iſt. Ferner, der Umfang um die Warzen der Brüſte, die männliche Bruſt, die Achſelhöhle, die Scham, wo ſie nach dem Nabel hinauf eine pyramidaliſche Figur machen; der Hodenſack, die Geſäßnath (Perinæum,) der Hintere, die äußere Seite faſt des ganzen Armes, der Handwurzel (Carpus,) der Mittelhand (Metacarpus,) und die erſte Gliederreihe der Finger: das ganze in- und auswendige Dickbein, (die kahle Fläche zu oberſt und äußerlich, welche eine Hand groß iſt, ausgenommen,) das ganze Schienbein überall; endlich die obere Gegend des Mittelfußes und der erſten Gliederreihe der Zehen.

Die Haare, welche außer dieſen Orten auf der Haut wachſen, ſind ſeltener, weicher und kürzer; auch nicht bey allen beſtändig an einerley Orten. Zuweilen ſind auch, vornämlich bey haarigen Mannsperſonrn, die Thränendrüschen (Carunculæ lacrymales) mit einigen Haaren beſetzt. Daß in der flachen Hand und auf den Fußſohlen kleine Haare gefunden werden, iſt etwas ſeltenes. Widernatürlicherweiſe werden auch zuweilen an inwendigen Orten; Büſchel Haare, die aber nicht allezeit in einer fetten Materie verwickelt ſind, in der groſſen Thränendrüſe (Glandula lacrymalis,) in den Gedärmen, in den Harnwegen, in der Gebährmutter, in den Hoden ꝛc. gefunden.

Allenthalben aber, wo die Haare entweder der Natur gemäß äußerlich auf dem Körper, oder widernatür-

türlicherweiſe in den innern Theilen wachſen, befindet ſich eine für ſie ſehr geſchickte öhlichte Mutter und zähe Materie. Daher ſind an keinem Orte mehrere und längere Haare, als auf dem Kopfe, in der Achſelhöhle, an der Scham, und an der Oeffnung des Maſtdarmes; denn dieſe Gegenden ſind mit den meiſten Fetthöhlchen (Folliculus adipoſus) verſehen. Wo hingegen dieſe Höhlchen nicht vorhanden ſind, da ſind auch keine Haare. Daher entſpringen die meiſten Haare aus dem Fette, die kleine Wolle (Lanugo) aber aus dem Körper der Haut ſelbſt.

Einige Haare bringt der Menſch mit auf die Welt, andere hingegen kommen erſt allmählich nach der Geburt zum Vorſchein. Man rechnet zu denjenigen, welche gleichſam mit uns geboren werden, vornämlich einen allgemeinen wollichten Ueberzug, womit die Oberfläche neugeborner Kinder faſt überall bedeckt iſt. Man hat darum den Menſchen unter die haarigen Thiere rechnen wollen. Da aber dieſe zarte Wolle unter dem ſchleimigen Fadengewebe der Haut nur ganz locker anſitzt, ſo verliert ſich dieſelbe, vielleicht durch das Reiben der Windeln und Kleider, kurz nach der Geburt, und hinterläßt keine einzige Spuhr ihres vorigen Daſeyns. Es ſcheint, daß dieſer wollichte Ueberzug dem zarten Körperchen nur im Mutterleibe zur Bedeckung dienen ſolle, damit nämlich weder die Feuchtigkeiten, worin das Kind ſchwimmt, durch die Schweißlöcher in den Körper eindringen, noch etwann ſonſt die noch zu feine Oberhaut hiedurch zu ſchlaff gemacht werde. Ferner gehören hieher die **Haupt- oder Kopfhaare**, Capilli, Fr. Chevelure, wovon man die bey dem männlichen Geſchlechte Cæſariem, bey dem weiblichen aber Comam nennet, nicht weniger die Augenbraunen, Supercilia, und Augenwimpern, Cilia. Jene entſtehen, wachſen und vergehen, mit der Geburt, dem Wachsthume und der Abnahme des Körpers zugleich,

dieſe aber leiden keine augenſcheinliche Zunahme oder Veränderung, ſondern bleiben, wie ſie vom Anfange geweſen ſind. Unter denjenigen Haaren aber, welche erſt allmählich nach der Geburt, oder zur Zeit der Mannbarkeit hervor keimen, giebt es einige, welche, wenn ſie einmal hervorgeſproſſen ſind, ein unumſchränktes und nie aufzuhaltendes Wachsthum haben; andedere hingegen, welche nur eine gewiſſe und feſtgeſetzte Länge erhalten. Zu den erſten gehören die Haare des Bartes, welche, ſo lange ſie anfänglich noch ganz weich, wollig und weißlich oder blond ſind, das **Milchhaar** (Federhaare, Staubhaare, im Oberd. Gauchfedern, Gauchhaare,) L. Lanugo, Fr. Poil follet, und diejenigen, welche um die Oberlippe herum ſtehen, der **Knebelbart**, Gr. und Lat. Myſtax, genannt werden. Zu den übrigen aber rechnet man die Haare in den Ohren, die Naſenhärlein (Vibriſſæ,) welche etwas kleiner ſind, imgleichen die Haare unter den Achſeln (Pili ſubalares, oder Hircus,) die Schamhaare (Pubes,) und diejenigen, welche um dieſe Gegenden herum ſich befinden, ferner die Haare auf der Bruſt, um den Nabel u. ſ. w.

In Anſehung der Länge der Haare, verhält es ſich in den nördlichen Ländern nach folgender Ordnung. Die längſten ſind die Hauptbaare; hierauf folgen die Haare des Bartes, der Scham und der daran liegenden Theile, unter den Achſeln, um die Warzen der Brüſte und auf der Bruſt der Mannsperſonen, an den Füßen, an den Armen; hierauf die Augenbraunen, die Augenwimpern, die Haare in der Naſe; alsdann die übrige Wolle. Das Haupthaar, welches bey den Frauensperſonen länger als bey den Mannsperſonen iſt, wird in hieſigen Ländern ſelten über 1 Elle lang. Die Haupthaare wachſen jährlich ungefähr auf 4 rheinl. Zoll. Das größte Gewicht derſelben beläuft ſich, wenn ſie nicht mit Pomade eingeſchmiert worden, auf ungefähr 20 Loth bis $\frac{3}{4}$ Pfund. Die größte Länge des Bartes iſt $1\frac{1}{4}$ brab. Elle. Die größte Länge der Schamhaare einer Weibsperſon war ſo groß, daß ihr dieſelben bis unter die Knie herunter hiengen. Die

Haare

Haare unter den Achſeln waren bey einem Bauer aus dem Biſthume Münſter 3 rheinl. Zoll lang.

Die Menge der Haare iſt in verſchiedenen Theilen auch ſehr unterſchieden. Hr. Prof. Withof hat hier und da gezählet, wie viele in einem Stücke Haut, welches $\frac{1}{4}$ eines rheinl. Zolles betrug, geſteckt haben. Der Unterſchied der Zahlen verhielt ſich, wie folget:

Auf der Scheitel oder dem Wirbel - -	293
Auf dem Hinterhaupte - - - -	225
Auf dem Vorderhaupte - - - -	211
Auf dem Kinne - - - - -	39
An der Scham - - - - -	34
An dem untern Arme - - - -	23
Auf dem Knochen der mittlern Hand, der zu dem kleinen Finger gehört - - -	19
Auf der vordern Seite des Schenkels - -	13

Die meiſten Haare waren alſo bey dieſem erwachſenen, nur mittelmäßig behaarten Menſchen, auf der Scheitel. Wenn man alſo die kleinſte Zahl, welch, 211 iſt, annimmt: ſo kann man, wenn man die mit Haaren bewachſene Fläche des Kopfes ausmißt, ungefähr wiſſen, wie viel wenigſtens Haare den hintern und vordern Theil des Kopfes einnehmen. Viel zahlreicher aber muß das Haar nothwendig geweſen ſeyn, vermittelſt deſſen, nach des Busbeq Berichte, ein gewiſſer Tatar nicht allein vor aller rauhen Witterung, ſondern auch ſogar vor den Pfeilſchüſſen, ſicher war. Ihre Anzahl aber, wie auch ihre Länge, iſt nicht allezeit einerley, ſondern wird durch mancherley Zufälle bald vermehret, bald vermindert; gleichwie man nicht ſelten bärtige Frauensperſonen ſieht, bey welchen die Verhaltung der monatlichen Reinigung durch keine andere Auswürfe erſetzt wird.

Der Durchmeſſer der Haare iſt nach Verſchiedenheit des Ortes und der Farbe unterſchieden. Auf einer Fläche, die Hr. Withof $\frac{1}{4}$ Zoll groß machte, zählte derſelbe Haare, die nahe bey einander ſtanden, und fand

von den ganz ſchwarzen	147
ſchwarzbraune - - -	162
lichtgelbe - - - -	182

Dieſen Erfahrungen zufolge, iſt alſo der Diameter eines Hauptharres nicht größer, als $\frac{1}{147}$ des vierten Theiles eines rheinl.

rheinl. Zolles. Der Durchmeſſer desjenigen Ganges, welcher längs dem Haare in der Mitte hinläuft, iſt wenigſtens 8mal kleiner, als der Durchmeſſer des ganzen Haares; folglich beträgt der Diameter dieſes Ganges höchſtens $\frac{1}{1176}$ von $\frac{1}{4}$ Zoll in eben dem Maße. Uebrigens iſt auch der Durchmeſſer der Haare, nach Verſchiedenheit des Ortes, wo ſie ſich befinden, verſchieden. Die dickſten ſind an der Scham; auf dieſe folgen die Barthaare und die Haare unter der Achſel; alsdann die längern Haare in der Naſe, und die Kopfhaare; nach dieſen die Haare der Augenbraunen und Augenlieder bey Erwachſenen. Endlich hat auch nicht das ganze Haar allenthalben einerley Dicke.

Die Härte der Haare beruhet hauptſächlich auf der Rinde, und iſt an verſchiedenen Orten verſchieden. Die etwas langen Haare in der Naſe ſind am härteſten. Die ſchwarzen ſind härter, als die hellen. Bey Erwachſenen ſind ſie ebenfalls härter, als bey Jüngern; auch bey Mannsperſonen härter, als bey Weibsperſonen. Die Alten hielten diejenigen, welche ein hartes Haar hatten, für grauſam. (*)

Die Stärke und Feſtigkeit der Haare, oder das Zuſammenhängen ihrer Theilchen, zeigen einigermaßen folgende bey dem Hauptthaare angeſtellte Beobachtungen an.

Ein 5 Zoll langes Haar hob, ehe es zerriß	$5\frac{5}{16}$	Loth.
. 8	$4\frac{9}{16}$	,
. 11 . . . . , .	$4\frac{3}{4}$	.
. 12	$4\frac{1}{2}$	,
. 14 . . , . . .	$4\frac{1}{4}$	,

Folglich trägt jedes Haar leicht 4 Loth. Erwägt man nun die Anzahl der Haare auf dem Kopfe: ſo wird man die gewaltige Stärke des Hauptthaares bey einem Manne, deſſen **Bartholin** gedenkt, der einen eiſernen, 400 Pfund ſchweren, Amboß mit den Haa-
ren

(*) Hiſpida membra quidem & duræ per brachia ſetæ
Promittunt atrocem animum; ſed &c.

Juvenal.

ren ſeines Hinterhauptes fortzog, nicht mehr ſo gar ſehr bewundern. Daher haben die Alten die Kopfhaare der Weiber zuweilen anſtatt der Stricke, die Armbrüſte und großen Bogen damit zu ſpannen, ja gar zuweilen ein Schiff damit fort zu ziehen, gebraucht.

Sowohl das Wachsthum, als die verſchiedene Farbe der Haare, rühren von dem Marke her, welches aus der Zwiebel, vermittelſt der Saftröhre, durch das ganze Haar geleitet wird, wiewohl nicht zu läugnen iſt, daß auch das Klima einen ſehr großen Einfluß in die Farbe der Haare habe, und daß es eben daher komme, daß ganze Völker und Thiergeſchlechter hierin oftmals etwas ganz beſonders und eigenes haben. Man unterſcheidet vier Hauptfarben der Haare, die blonde, die braune, die ſchwarze, und die rothe, davon aber jede wieder verſchiedene Abweichungen hat. das goldgelbe blonde wird dem milchblonden vorgezogen; das aſchfarbige blonde hingegen wird für das ſchönſte gehalten. Das eigentliche braune, das hellbraune und das dunkelbraune, ſind die gewöhnlichſten Farben. Unter den ſchwarzen iſt das glänzend ſchwarze ſeltener. Das rothe geht durch vielerley Abänderungen von dem goldgelben bis zu dem brennendrothen. Ein lichtgelbes, weiches, dem Flachſe ähnliches Haar, nennt man Flachshaar. In der Kindheit haben die Haare eine helle und glänzende Farbe, die in dem männlichen Alter dunkler wird, und in dem hohen Alter gänzlich verſchwindet, ſo daß nichts als eine feſte und ſchneeweiße Structur übrig bleibt. Die zarte Wolle wird ſpäter, als das übrige Haar, dunkel; die Haare an der Scham aber werden es eher, als das Haupthaar. Die Bewohner kalter Gegenden haben weißeres, die in heißern Gegenden hingegen ſchwärzeres Haar. Daher haben die Aegypter, Araber, Indianer, Spanier, Italiäner, und andere in warmen

Ländern wohnende, Völker die ſchwärzeſten Haare; die in einem temperirten Klima wohnenden, braune; die Engländer; Holländer, Schottländer, Dänen, und andere in mitternächtigen Ländern wohnende, und die in kältern Gegenden geboren werden, haben gemeiniglich in das Weißliche fallende Haare. Lionel Wafer hat beobachtet, daß die Einwohner der amerikaniſchen Meerenge milchfarbiges Haar haben. Die ordentliche Farbe der Haare der Lappländer, iſt roth.

Die Aegypter hatten ein Geſetz, vermöge deſſen diejenigen Leute getödtet wurden, die rothe Haare hatten. Man ſieht rothe Haare für ein unglückliches Zeichen; und diejenigen, die ſie hatten, für Menſchen, die von den Göttern gezeichnet waren.

Es iſt ein ſehr altes Vorurtheil, daß Leute, welche rothe Haare haben, auch nicht viel taugen. Martialis ſagt ſchon:

Crine ruber, niger ore, brevis pede, lumine læſus,
Rem magnam præſtas, Zoile, ſi bonus es.

Und im Deutſchen hat man die Sprichwörter: Rothe Haar und Erlenbogen, ſo gerathen, ſoll man loben; und: Rothe Haare und Erlenholz wachſen auf keinem guten Boden. Man muß hier einen Unterſchied machen unter gelben und rothen Haaren, welcher jetzt nicht mehr ſo genau beobachtet wird. Gelbe Haare hielten die Römer, und unſere Vorfahren, die alten Deutſchen, für eine große Schönheit. Martial glaubt, die Haare ſeiner Lesbia nicht beſſer rühmen zu können, als wenn er ſagt: er habe ihr deswegen Haare aus Deutſchland geſchickt, damit ſie ſehen könne, wie viel gelber die ihrigen wären.

Arctoa de gente comam tibi Lesbia miſi:
Ut ſcires quanto ſit tua flava magis.

Die Helden, welche ſich im Blute ihrer Feinde gebadet hattet, bedienten ſich der Weibsperſonen, die gelbe Haare hatten, wenn ſie im Triumph aufzogen, und öffentlich Staat machen wollten. Je gelber die Haare waren, je mehr der Buſen in das weiße fiel, und je zärter der Bau ihres Leibes war, je höher achtete man die Schönheit ſolcher Weibsperſonen, die vor dem Triumphwagen des Helden hergiengen, und ihre Haare,

re, die mit Bändern durchflochten waren, zum Zeichen der Verherrlichung des Helden zerſtreut mußten hängen und weben laſſen. Die **rothen Haare** hingegen wurden jederzeit für eine Häßlichkeit gehalten. **Clitipho** beym **Terenz** verweiſet die Braut, die ihm ſein Vater vorſchlug, ſonderlich deswegen, weil ſie rothe Haare hätte.

— — — *rufam*ne illam virginem,
Cæſiam, ſparſo ore, adunco naſo? non poſſum pater.

Die Urſache, warum man die rothen Haare für ein Zeichen eines böſen Gemüthes angenommen hat, liegt ſowohl in der Unwiſſenheit der Logik, als in der Unwiſſenheit der Phyſik. 1. Die Unwiſſenheit der Logik iſt die erſte Quelle vorgedachter Sprichwörter. Man ſchließt ſo: Der Fuchs iſt rothhaarig und falſch; dieſer Menſch hat rothe Haare, wie der Fuchs; folglich iſt er auch falſch wie der Fuchs. Allein, man kann das Elende, Niedrige und Falſche, welches in dieſem Schluſſe ſteckt, gleich bey dem erſten Anblicke fühlen. Wenn man ſchließen will, ſo muß auch folgender Schluß gelten: Der Rabe hat einen ſchwarzen Kopf, und iſt ein Erzdieb; dieſer Menſch hat ſchwarze Haare; folglich iſt er auch ein Dieb wie der Rabe. Man könnte, wenn man, dieſen poſſirlichen Schlüſſen etwas Farbe anzuſtreichen, und dem Leſer ein Blendwerk zu machen, Luſt hätte, noch hinzu ſetzen: der Schluß von dem Raben ſey wahrſcheinlicher als der Schluß von dem Fuchſe, weil man weit eher einen Raben, als den Fuchs, auf dem Galgen ſähe. 2. Die Unwiſſenheit der Phyſik, iſt die zweyte Quelle dieſer Sprichwörter. Ich kenne Perſonen, die röthliche Haare haben, und doch dabey ein edles und rechtſchaffenes Herz beſitzen. Rothe Haare können alſo von der Hand des Schöpfers zu keinem Merkmaal der Falſchheit geſetzt ſeyn. Sollte es ein phyſikaliſcher Grundſatz ſeyn, daß rothe Haare auf keinem guten Boden wüchſen, ſo müßte er eine allgemeine Erfahrung für ſich haben, der er aber ermangelt, und folglich iſt derſelbe unrichtig und zu verwerfen. Ja; ſagt man: Wir kennen aber auch Rothköpfe, welche die Falſchheit ſelbſt ſind. Ich erwiedere: Dieſes kann gar wohl ſeyn; ich kenne aber auch braune, ſchwarze, weiße, ja gar ſchon begraute Köpfe, welche in die Zahl der Böſewichter gehören; aber man muß nicht von einem, oder von wenigen, auf alle ſchließen, wenn man recht ſchließen will. Dieſe falſche Art zu ſchließen, iſt die unglückliche Quelle, woraus die meiſten Vorurtheile herkommen.

Haare von grüner oder blauer Farbe, kommen im natürlichen Zuſtande nicht vor. Was Rommelius, Borellus, Obſ. phyſ. med. Cent. II, obſ. 56, erzählen, daß ſie einen Bauer gekannt hätten, der von Natur grüne Haare gehabt, gehört unter die ſeltenſten Anmerkungen; auch bezeuget Franciſci, in ſeiner O. und W. J. L. und S. G. S. 361, an einem Knaben grüne Haare wahrgenommen zu haben. Die Erfahrung aber beſtätigt, daß nicht ſelten die Haare ſich anders färben, nach der Verſchiedenheit der Metalle, womit die Menſchen als Handwerker zu thun haben. So hat man z. B. bey Kupferſchmieden in das Grünliche fallende Haare, bey Bergleuten blaue Haupt- und Barthaare, und bey Perſonen, welche Meſſingdraht machen, aus dem Grünen ins Bläuliche fallende Haare wahrgenommen.

Bey Verfertigung der Nadeln, ſetzt ſich der in der Luft herum fliegende Feilſtaub des Meſſings, auf die Haare der Arbeiter, vornämlich der Zuſpitzer, (welche die Nadeln auf dem ſtählernen Spitzringe zuſpitzen,) und bezieht ſie mit einer dermaßen glänzenden und vortrefflich grünen Farbe, daß ſie wie wie die Gräthen des Hornfiſches ausſehen. Doch ſind alle Haare dergleichen Veränderung nicht unterworfen, ſondern die weißen mehr, als die braunen, oder ſchwarzen. Dieſes Grün zeigt ſich nicht als eine bloß auswendige, der natürlichen Farbe der Haare ſich beygeſellende, ſondern als eine den Haaren ſelbſt eigenthümliche Farbe; ſie ſcheint aus der Subſtanz der Haare, welche davon ganz durchdrungen iſt, zu kommen.

Bey den Rothgießern pflegen die Haare ebenfalls grün zu werden.

GE. HANNAEI obſ. de capillitio viridi, ſt. in Miſc. Nat. Cur. Dec. II, A. 7. obſ. 155.

Man hat Beyſpiele, daß das Haar, beſonders das Haupthaar, in wenig Stunden aus jeder andern Farbe grau wird. Natürlicherweiſe werden zuerſt die Haare an den Schläfen grau; hernach das übrige Haupthaar, die Augenbraunen, die Haare an den Augenliedern und in der Naſe; zuletzt der Bart, die Haare

an

an der Scham und unter der Achſel. Das krauſe Haar wird ſpäter grau, als das gerade. Bey jungen Leuten ſieht man zwar oft hie und da, vornämlich auf dem Haupte, einige Büſchel graues Haar; ein völlig graues Haar aber iſt bey ihnen ſehr ſelten, jedoch wird es zuweilen gefunden. Ludwig IX. König in Ungarn, bekamm in ſeinem 18ten Jahre ein ganz graues Haar. Zuweilen verändert ſich die graue Farbe der Haare wieder. Denn, außer dem, daß, wie ich weiter unten erwähnen werde, viele Thiere im Winter grau werden, im Sommer aber ihre natürliche Farbe wieder bekommen, gedenkt Donat eines gewiſſen Rathsverwandten, deſſen Haare vor Alter grau geworden, endlich aber von ſelbſt wieder eine grüngelbliche Farbe bekommen haben. Eines andern Mannes von 45 Jahren, der den Krebs gehabt, und deſſen graues Haupthaar, nachdem der Krebs ausgeſchnitten und gut geheilet worden, wieder ſchwarz geworden ſind, gedenkt der Hr. Graf von Garaye.

Es giebt verſchiedene Gattungen grauer Haare. Diejenigen, welche man mohrengrau nennt, ſind vorher glänzend ſchwarz geweſen. Die ſchmutziggrauen finden ſich an braunen Perſonen. Das weiße Haar auf gelbem Grunde iſt die Farbe blond geweſener Haare. Unter den durch Alter weiß gewordenen Haaren, werden die achatweißen für die ſchönſten gehalten. Gemeiniglich bekommen dergleichen diejenigen Perſonen, deren Haare am allerſchwärzeſten geweſen ſind. Das perlenweiße iſt die Farbe der kaſtanienbraunen Haare; das milchweiße kömmt von blonden oder rothen. Blonde Perſonen bekommen, je älter ſie werden, ein dunkleres Haar; da hingegen bey andern die Haare immer höher an Farbe werden, je mehr ſie mit den Jahren grau werden. Jedoch geſchieht dieſes Zunehmen nur bis in das 60ſte Jahr; weiter hin haben die Haare nicht mehr die nämliche Nahrung, ſie

wer=

werden daher trocken und wergicht. Man nimmt überhaupt wahr, daß die Haare ſolcher Perſonen, welche die Mäßigkeit lieben, ſich länger erhalten.

Die grauen Haare ſind nicht allein Wirkungen des Alters, ſondern auch der Furcht und ihrer Gefährten, des Kummers, der Sorgen, des Leides und Grames. Zu Paris ward ein Adelicher ins Gefängniß geworfen; und weil er eines ſchmälichen Todes zu ſterben befürchtete, ſo verwandelte dieſe Angſt ſein Haupt in einer einzigen Nacht dermaßen, daß er am folgenden Morgen einen eisgrauen Kopf hatte; kaum aber war er aus dem Gefängniſſe wieder losgelaſſen worden, ſo bekamen auch ſeine Haare ihre natürliche Farbe wieder. Dieſes Beyſpiel, welches **Borellus** erzählt, hat viele ſeines gleichen. Don **Diego Oſorio** war ein noch ganz junger Mann, als er auf Befehl des Königs von Spanien in das Gefängniß geworfen wurde, und ſich ſein Kopf in einer einzigen Nacht grau färbte. Als der Herzog von Mantua, **Franz Gonzaga**, einen ſeiner Anverwandten, wegen des Verdachtes einer Verſchwörung wider ſeine Perſon, in das Gefängniß hatte bringen laſſen, um die Todesſtrafe an ihm zu vollziehen, jammerte es ihn dergeſtalt, alß er am folgenden Morgen hörte, er wäre in der Nacht ganz grau geworden, daß ihn dieſer Umſtand, nach Scaliger's Berichte, bewog, ihm das Leben und ſeine Gnade wieder zu ſchenken. Von zween Knaben, welche aus einer großen Furcht plötzlich grau geworden, findet man bey **Nicolaus Florentinus** Nachricht. Von einem Edelmann zu Padua, dem man am Abend angekündigt, daß ihm der Kopf abgeſchlagen werden ſollte, verſichert Speronius, daß er in derſelben Nacht auf einmal grau geworden, auch bis an ſein Lebensende, welches doch erſt nach langer Zeit erfolgte, alſo geblieben ſey. Endlich erzählt auch Albr. **Kranz**, daß **Wipertus**, erwählter Biſchof in Ratzeburg, welcher nach Rom gereiſet, um von Pabſte ſeine Beſtätigung einzuholen, weil ihm der Pabſt dieſelbe, um ſeiner Jugend willen, verſaget, in der nächſt folgenden Nacht durchaus grau geworden ſey. Ich könnte eine große Menge ähnlicher Beyſpiele aufführen, wenn es nöthig wäre. Allein, die Erfahrung iſt ſchon ſehr allgemein, und zum Sprichworte geworden.

Das Haar, es möge übrigens eine Länge, Stärke und Farbe haben, was für eine es will, hat entweder von Natur eine Krauſe, die auch in der Näſſe beſtän-

ſtändig bleibt; oder es hat ſolche nicht. In dem erſten Falle nennt man es natürlich krauſes oder naturelles Haar, in dem letzten aber ſchlechtes oder glattes Haar.

Die Haare kräuſeln ſich gemeiniglich auf dreyerley Art. Entweder legen ſie ſich nur in einen einzigen Ring, oder in Locken, die wie Schnecken oft in ſich ſelbſt laufen, oder ſie gehen ſchlangenweiſe und machen verſchiedene Bogen. Die Haare unter den Achſeln und auf der Scham ſind gemeiniglich auch bey denen, welche kein krauſes Haar auf dem Kopfe haben, lockig. Die größern Haupthaare ſind zuweilen nur an dem Ende kraus, weil die Länge und Schwere derſelben der Biegung widerſteht. Bey der kleinſten Wolle aber verhindert die Kraft, mit welcher die Säfte in gerader Linie fort getrieben werden, die bey der geringen Länge keinen großen Widerſtand findet, die Zuſammenkrümmung. Die vornehmſten natürlichen Urſachen des ſtarken Kräuſelns, ſind die Wärme, das Temperament, und ein Hinderniß, welches das Haar findet, wenn es durch die Haut dringen will. Spigel hat beobachtet, daß bey den Weibern die Haare an der Scham krauſer, als bey Jungfern, ſind.

Eben ſo verſchieden iſt endlich auch der Nutzen der Haare überhaupt, indem ſie an einigen Orten den Körper ſchlechtweg bedecken, und ihn auf ſolche Art bald vor allzu ſtrenger Kälte, bald vor großer Hitze beſchützen; andere den Schweiß oder gewiſſe abfließende Unreinigkeiten, oder auch ſonſt ſchädliche und reizende Dinge von gewiſſen edlern und empfindlichern Theilen des Körpers abhalten, auch vielleicht die Ausdünſtung hie und da befördern, und überhaupt vieles zur äußerlichen Schönheit und dem beſſern Anſehen des Körpers beytragen.

Unter den vielen Schönheiten, womit der gütige Schöpfer den Menſchen geziert hat, verdient das Haar eine vorzügliche Stelle. Es iſt der Zierde des Hauptes ſo unentbehrlich, als Zweige und Laub den Bäumen und Wäldern, wenn ſich unſer Aug an ihrer Pracht beluſtigen ſoll. Was dieſe den Bäumen ſind, das iſt

das Haar dem Haupte. Man nehme dem Bäume ſeine Zweige und Laub, ſo wird er ungeſtalt; man beraube das Haupt ſeines Haares, ſo fällt alle Schönheit weg. (*) Dieſer Aehnlichkeit wegen, nennen die Dichter Laub und Zweige die Haare der Bäume. Wer ſich nicht davon überzeugen kann, wie viel das Haar zur Schönheit beytrage, der ſehe einen Kahlkopf an. Derſelbe iſt der Vorwurf der Verachtung und Spötterey; ſo ſehr auch Syneſius, in encomio calvit. die Glatze erhebet. Unter den Strafen, die der Herr über Moab, Jerem. 48, 37. und über die ſtolze Tochter Zion kommen laſſen will, Jeſ. 3, 17. ſoll der kahle Kopf nicht die geringſte ſeyn. Es war daher kein Wunder, daß Cäſar, Tiberius, Otho, Domitian, (welchen Juvenalis Sat. IV. 38. den kahlköpfigen Nero, weil er den erſten Nero an Grauſamkeit übertraf, nennet,) wegen ihrer Glatze viele Spöttereyen leiden mußten, und daß ſich Caracalla ganz lächerlich machte, als er bey der Leiche ſeines Lieblinges Feſtus das fremde Haar, womit er ſeine Glatze verbarg, in das Leichenfeuer warf.

Da nun das Haar ein vorzügliches Stück der Schönheit iſt, ſo machte man ehedem das Haarabſchneiden und Beſcheeren zu einer geſetzlichen Strafe und Beſchimpfung, welche deſto empfindlicher war, je mehr die Perſon, an welcher ſie vollzogen wurde, mit ihrem Haar gepranget hatte, und je verächtlicher ſie nach ihrer Einbildung der Verluſt deſſelben machte. In dieſer Abſicht wurde daher in den Zeiten der Verfolgungen den Chriſtinnen das Haupt beſchoren. Dieſe Art der Beſchimpfung wurde unter den griechiſchen Kaiſern im 8ten Jahrhundert im-

(*) Turpe pecus mutilum; turpe eſt ſine gramine campus
Et ſine fronde frutex: & ſine crine caput.

OVID. de arte am. l. 2. v. 249.

immer gemeiner, und beſonders gegen die Bilderverehrer ſehr gewöhnlich. Außer andern Verbrechen war ſie auch auf den Ehebruch geſetzt, Baſilicon l. 60, t. 37. c. 73, verordnet den Staupbeſen, das Haar- und Naſenabſchneiden wider dieſes Laſter. Die Kupplerinnen, und wer ſonſt dazu behülflich geweſen, kommen mit der Geißelung, Haarſchur und Landesverweiſung ab. Damit aber denen an Haar geſtraften, daſſelbe nicht ſo bald wieder wüchſe, wurde es ihnen bisweilen, unter den Kaiſern **Baſilius** und **Leo** dem Weltweiſen, auf dem Kopfe angezündet und abgebrannt. Die Jüden flochten die Haarzöpfe der Ehebrecherinnen los, und warfen ihr das Haar hin und her, vermittelſt des Prieſters. Sie wurden ebenfalls vermittelſt des Hauptaares geſtraft. Auch in Deutſchland war das Haarabſchneiden eine Strafe. Im Sachſenſpiegel ſteht Beſen und Scheere, Haut und Haar, und im ſtrasburgiſchen Rechte, in **Schilters** Gloſſar. v. Har. das Scheeren und Billen, d. i. Haarabſchneiden und Ausſtäupen, zuſammen. Die letzte Strafe hat man beybehalten; die erſte iſt lange, und vermuthlich ſeit der Zeit, da das Tragen falſcher Haare gewöhnlicher geworden, unterlaſſen. Ins beſondere waren unzüchtige Weibsbilder dieſer Strafe unterworfen. Bey unſern Vorfahren, die ſo wenig Reizung zur Wolluſt kannten, war der Ehebruch eine höchſt ſeltene Sache. Erlebte ein Mann das Unglück, daß ihn die Frau krönete, ſo ſchnitt er in Gegenwart der Anverwandten, der Ehebrecherin das Haar ab, und peitſchte ſie durch das ganze Dorf; und ſie fand, wenn ſie auch noch ſo ſchön, jung und reich geweſen, keinen Mann wieder. Damals lachte man noch nicht über die Laſter; verführen und verführt werden, entſchuldigte man noch nicht mit der Mode.

Noch in der Polizeyordnung des Herzogthums Magdeburg, von 1685, Cap. 69, heißt es: daß die Huren an

den Pranger geſtellet, und nach Gelegenheit mit Haarabſchnei-den, Auspauken und öffentlicher Verweiſung oder Staupenſchlägen geſtraft, die Mannsperſonen mit Gefängniß oder Geldſtrafe willkührlich beleget werden ſollen. Unſer Geſchlecht fordert entweder mehr Zucht von dem weiblichen, oder es glaubt: die Verführung ſey von dieſer Seite ſtärker, als von der ſeinigen; ſonſt würde es eine Ungerechtigkeit ſeyn, in dem nämlichen Verbrechen die Weiber härter zu ſtrafen, als die Mannsperſonen. Wer weiß, ob nicht das Wort Hure, welche die Dänen Hore, die Angelſachſen Hor, die Allemanen Huor, oder Huar nannten, von dem Worte Haar abſtamme, und eine ſolche bedeute, welche ihr Haar verwirkt hat.

Wie ſtolz konnte nicht eine deutſche Jungfer auf ihren Kranz und Haare ſeyn! Ihr war es allein erlaubt, darin zu gehen. Dieſe Tracht war ein öffentliches Zeugniß, daß ihre Ehre unverletzt ſey, obgleich das Zeugniß nicht allemal mit der Wahrheit überein ſtimmte, indem die eine oder andere, welche dieſes Zeugniß der Unſchuld auf dem Haupte trug, ſchon längſt von dem verbotenen Baume geſchmeckt hatte. Wie hart verfuhr man nicht gegen die, welche die Welt getäuſchet, und, ungeachtet ſie nicht mehr zum Jungfernſtande gehören, bis kein Verheelen mehr gilt, in Haaren gehen! Gegen dieſe Betriegerinnen war im Hollſteiniſchen verordnet: Wenn ein Mädchen geſchwängert wird, und, wie oftmals geſchehen, bis auf die äußerſte Zeit der Geburt in Haaren geht, ſollen ihr die Haare durch den Büttel abgeſchnitten und an den Kak genagelt werden. In Liefland werden der Braut, ehe man ſie zu Bette bringt, zum Zeichen des auf ſie wartenden Verluſtes, die Haare abgeſchoren.

Heiſe von dem Beſcheeren des Hauptes, als einer ehemals üblichen Strafe, ſt. im 103 und 104. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, Col. 1515—1534.

Außer den jetzt angeführten, gab es noch mehrere Urſachen, warum das Haupt ehedem das Scheermeſſer über ſich herfahren laſſen mußte, als: das Beſcheeren der Knechte, welches, nach dem Berichte des Servius, ad Aen. VIII. in dem Tempel der Feronia geſchah; das Reinigen des Hauptes durch das Abſcheeren des Bartes und des Haupthaares, dazu bey den Juden der Hoheprieſter alle Abende vor dem Sabbathe, und der König alle Tage verbunden war;

das Abſchneiden oder Ausraufen der Haare in unglücklichen Begebenheiten, welche Art zu trauren Cicero in Tuſculan. quæſtion. für thöricht hält; das Abſchneiden der Haare, wegen eines Gelübdes, ſo man gethan hatte; die Haarſchur (Tonſur) der Geiſtlichen in der griechiſchen und abendländiſchen Kirche ꝛc. in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlaſſen kann.

Alle Morgenländer, (die Mönche von einigen Orden, Derwiſche und einige Santons in Aegypten ausgenommen,) laſſen ihren Kopf mit dem Scheermeſſer abſcheeren, nur oben laſſen ſie einen kleinen Zopf ſtehen.

Das Haarabſchneiden iſt zuweilen der Geſundheit zuträglich. Man muß den Kalendermachern Recht wiederfahren laſſen, wenn ſie das Haarabſchneiden als eine chyrurgiſche Operation mit in die Kalender ſetzen. Ich weiß zwar nicht, auf welcher verborgenen Weisheit die Wahl der Tage beruhet, an welchen das Haarabſchneiden beſſer, als an andern Tagen, seyn ſoll; indeſſen verdienen dieſe Herrn Dank, daß ſie ihre Scheere im Kalender ſtehen laſſen; denn ſie kann uns wenigſtens daran erinnern, daß wir uns zuweilen des Haarabſchneidens als eines Mittels bedienen können, unſre verlorne Geſundheit wieder zu erhalten. Der vornehmſte Nutzen, den man von dem Abſchneiden der Haare bemerkt, iſt der, daß dadurch eine gewiſſe Art von Kopfſchmerzen gehoben wird, die gemeiner iſt, als man wohl denken ſollte. Wer einen ſtarken Haarwuchs hat, pflegt gar leicht Kopfſchmerzen davon zu bekommen, und wenn die Haare auf dem Kopfe allzu dick ſtehen, ſo hindern ſie die Ausdünſtung, und erregten auf dieſe Weiſe Kopfſchmerzen. Wenigſtens kann in ſolchen Fällen die geringſte Urſache, welche die Kopfſchmerzen nur erſt hervorbringt, durch dieſen zufälligen Umſtand gewaltig vermehrt und unterhalten werden. Man wird ſich in keinem Falle irren,

wenn man ſich bey Kopfſchmerzen, es mögen dieſelben auch von noch ſo verſchiedenen Urſachen entſtanden ſeyn, die Haare, wenigſtens auf dem Wirbel des Kopfes, dicht abſchneiden, und den Kopf hernach abbürſten läßt. Die Empfindung, die man bekömmt, wenn die Haare abgeſchnitten werden, iſt mit einem gewiſſen kleinen Schauer verbunden, welcher das in die Höhe ſteigende Geblüt ein wenig zurück treibt; und das Abbürſten des Kopfes eröffnet die Schweißlöcher der Haut, und ſtellt die Ausdünſtung wieder her, deren Unterbrechung die Kopfſchmerzen am meiſten unterhält. Man kann im Umfange des Hauptes rings umher einen Strich Haare ſtehen laſſen, um das Haupt aufzuputzen, welches bey dem Frauenzimmer nothwendig iſt; der Wirbel hingegen muß ganz dicht abgeſchnitten ſeyn, den man übrigens durch genugſame Bedeckung vor der Erkältung hinlänglich beſchützen kann.

Viele Aeltern thun ihren Kindern damit nicht geringen Schaden, daß ſie ihnen die Härchen nicht gern wollen abſchneiden laſſen. Der ausgeſchlagene Kopf läßt ſich, wie oben, S. 56, gezeigt habe, mit halber Mühe, ja faſt von ſelbſt heilen, wenn man die Haupthaare fleißig und dicht hinweg ſchneidet. Das Ungeziefer verliert hiedurch ſeinen Aufenthalt, und muß flüchtig werden. Wer weiß aber nicht, wie viel Unglück den Kindern dadurch zuwächſet, wenn man ſie nicht zeitig genug ſowohl von dem Ungeziefer, als dem Ausſchlage des Kopfes, befreyet? Wenn man hernach zu ernſtlicher Hülfe zu ſchreiten genöthiget wird, ſo müſſen entweder die Haare doch herunter, oder ſie gehen von ſelbſt aus, oder man nimmt ſeine Zuflucht zu zurücktreibenden Mitteln, welche viel Kinder um das Leben bringen, oder wenigſtens Zeitlebens ungeſund machen.

In wie fern das Abſchneiden der Haare inſonderheit im Anfange der Blattern, und denen Perſonen,

die immer mit dem Schnupfen geplaget werden, heilſam ſey, werde in den Art. Pocken und Schnupfen zeigen.

Wer es für ſchön hält, dunkle Haare zu tragen, der kann ſich dieſelben durch öfteres Abſchneiden verſchaffen, indem die Haare jederzeit einen Grad dunkler fallen, wenn ſie von neuem wachſen. Vielleicht lieſſen ſich hiedurch auch bey Kindern die rothen Haare verhüten.

Der Schweiß des Hauptes feuchtet die Haare an, und die naſſen Haare werden von der Luft gar bald erkältet. Wenn dieſes ohne Schaden der Geſundheit abgehen ſoll, ſo muß man ſie lüften und abtrocknen; und dieſes geſchieht durch das Kämmen und durch das Reiben mit warmen Tüchern; wovon ich im Art. Kämmen ausführlicher handeln werde.

Das Haar kömmt bey der Schönheit des Frauenzimmers vorzüglich in Rechnung. Wenn **Pindarus** die Helena, die ſchönſte ihres Geſchlechtes, wenn er die Gratien nennt, ſo giebt er beyden den Beynamen der Schönhärigen; jene iſt ihm, Olymp. 3. Καλλιπλόκομος Ελένα; dieſe ſind ihm, Pyth. 5. ἠΰκομαι χάριτες; und eben dieſen Beynamen erhalten die Muſen von der lesbiſchen **Sappho**, Καλλίκομαι Μοῖσαι. **Horaz** konnte daher den Mecänas, 2. Od. 12, ſicher fragen: „würdeſt du wohl das Haar deiner Lycinnien gegen die Schätze Perſiens, gegen die Reichthümer Phrygiens und Arabiens vertauſchen (*)?“ Was muß ſcheußlicher abgebildet werden, als die Furien und als der Kopf der Meduſen; und wie könnte ihre Scheuß-

 lich-

(*) Num tu, quæ tenuit dives Achemenes
Aut pinguis Phrygiae Mygdonias opes
Permutare velis crine Lycimniae
Plenas aut Arabum domos?

lichkeit vollkommen ſeyn, wenn man ihnen die Haare laſſen wollte? Nein; Schlangen müſſen ſich ſtatt derſelben um den Kopf ſchlingen, oder wenn man ihnen das Haar läßt, ſo muß es doch mit Schlangen durchflochten ſeyn.

Das Haar an ſich, ſo wie es die Natur wachſen läßt, würde dem Kopfe noch eine ſchlechte Zierde geben, wenn ihm nicht die Kunſt, es zu ſchmücken, zu Hülfe käme, und ein verworrenes wildes Haar würde nicht viel mehr, als ein kahler Kopf, gefallen. Dieſes führt mich auf den Haarputz und Haarſchmuck inſonderheit des weiblichen Geſchlechtes. Das Frauenzimmer glaubte nicht ſchön genug zu ſeyn, wenn ſie nicht die Schönheit des Haares durch ſo mannigfaltige Arten des Bindens, Flechtens, Beſchneidens, Kräuſelns, Färbens u. ſ. w. erhoben. Die den Schönen angeborne Neigung zu gefallen, ihre viele müſſige Stunden, und die Freude, welche ſie ſich daraus machen, wenn ſie ſich von den übrigen ihres Geſchlechtes in der Tracht unterſcheiden können, ſind allzeit fruchtbare Erfinderinnen unzähliger Veränderungen der Tracht und der Auszierung des Hauptthaares geweſen. Dieſe Eitelkeit iſt vielleicht ſo alt, als das weibliche Geſchlecht. Im Paradieſe ſteht Eva noch mit langem herabhängenden Haar, und dem Apfel in der Hand unter dem unglückſeligen Baume. Vermuthlich hat ſie am folgenden Tage es ſchon zuſammen gebunden, und mit einer Haube bedeckt; vermuthlich hat ſie ihren Töchtern die erſte Flechte, aber ſchwerlich von 10 oder 20 Strängen, gemacht, und ihre Enkelinnen ſchon angefangen mehr zu künſteln.

Der Herr eiferte ſchon im alten Teſtament gegen dieſe Eitelkeit; und im neuen haben die Apoſtel und ehrwürdigen Väter der erſten Kirche, aber viele vergebens geprediget, daß ſie nicht ſowohl ihren Körper, als ihre Seele, mit der Reinigkeit der Sitten und der Tugend ausſchmücken, und daß ſie ihre Eitelkeit, ihre Weltliebe und ihre unreine Neigungen nicht ſo ſehr

durch

durch Schminke, durch prächtige Kleider und Ausſchmückung des Hauptes, verrathen ſollten.

Das Frauenzimmer iſt, zu allen Zeiten und in allen Ländern, was die Neigung zu gefallen und es andern zuvor zu thun, betrifft, ſich immer gleich geweſen. Die Römerinnen putzten ſich eben ſo gern, als die Griechinnen. Das gelbe Haar behauptete den Vorzug vor dem ſchwarzen. Diejenigen, welche das Unglück hatten, daß ihr Haar von Natur nicht gelb war, mußten es gelb färben. Nur die Augenbraunen mußten nicht gelb, ſondern entweder von Natur oder Kunſt ſchwarz ſeyn. Als das liederliche Geſchmeiß in Rom, welches ſeine Reizungen zu Markte trug,, gelb zu ſeiner Haarfarbe wählte, ſo trugen die Damen, ſich von jenen zu unterſcheiden, ſchwarzes Haar. Diejenige, deren Haar grau ward, färbte es, und die, denen es gar zu dünn ward, oder gar ausfiel, erſetzten den Mangel durch falſches Haar. Von dem Friſiren, Kräuſeln, Zieren mit Gold und Perlen, Salben und Pudern der Haare, ſiehe Th. XV, S. 144.

Die gewöhnliche Tracht des männlichen Geſchlechtes in Deutſchland war, daß Haar in Knoten geſchlagen; die Frauen brachten es in einen Wulſt, und bedeckten es mit einer Haube; die Jungfern ließen es über die Schultern herab hängen, oder brachten es auf der Scheitel in ein Neſt. Die Frau durfte ſich nicht ohne Haube, welche im ſaliſchen Geſetze, Tit. 70, Obbo genannt wird, ſehen laſſen; dieſe iſt das Zeichen der Herrſchaft des Mannes, unter welche ſie ſich durch ihre Verheurathung begeben hat. Die Jungfern allein durften in bloßen Haaren gehen.

Das deutſche Frauenzimmer war in Erfindung neuer Haupttrachten eben ſo ſinnreich, als ihre Schweſtern in andern Ländern. Sie haben ſchon in alten Zeiten immer neue Moden erdacht, ſie erdenken ſie noch täglich, und werden bis an das Ende der Welt

neue erdenken. Ich müßte einen ganzen Band anfüllen, wenn ich alle die unzählige Moden und alle Namen des weiblichen Hauptſchmuckes erzählen und beſchreiben wollte. Ich verweiſe deshalb auf das alljährlich zu Göttingen und zu Gotha herauskommende Taſchenbuch zum Nutzen und Vergnügen: auf den Beytrag zum Putztiſche des Frauenzimmers, Frf. M. 1778, und auf die von meinem Hrn Verleger im 1779. Jahre gelieferten Pariſer Coeffüren. Siehe auch den Art. Kopf-Putz.

In Benin, in Afrika, laſſen die Männer ihr Haar wachſen, wie es von Natur iſt; nur legen ſie es an zwey oder drey Orten in Locken, um eine große Koralle daran zu hängen. Der Weibsbilder ihr Haar aber wird ſehr künſtlich in große und kleine Locken aufgewickelt, und oben am Wirbel wie ein umgekehrter Hahnenkamm getheilt, wodurch die kleinen Locken genau in Ordnung liegen bleiben. Manche theilen ihr Haar in 20 und mehr Locken, nachdem es dick oder dünn iſt; andere ſalben es mit Palmöhl, dadurch verändert ſich ihre ſchwarze Farbe nach und nach in eine grüne oder gelbe, die ſie ſehr gern haben.

Die Wilden in Nordamerika ſtreuen Flaumfedern von Schwänen oder andern Vögeln auf ihre geſchmierte Haare, und fügen noch Federn von allerhand Farben und Büſchel von Haaren von verſchiedenen Thieren in einer ſehr ſeltſamen Vertheilung hinzu. Ihre Haare ſind bald in die Höhe gerichtet, bald ganz glatt, und nehmen tauſenderley Geſtalten an. Die Weiber ſchmieren ihr Haar oft, und bedienen ſich, um ſolches zu pudern, eines Baumrindenpulvers, zuweilen auch einer Art von rohen Farbe. Sie wickeln es in eine Schlangenhaut, in Geſtalt der Haarzöpfe, die ihnen bis auf den Gürtel herab hängen.

Die Grönländer tragen ihre Haare kurz, von der Scheitel auf allen Seiten herabhängend, an der Stirn aber ſind ſie abgeſchnitten, und wohl bis an die Scheitel abgeſchoren, damit ſie ihnen bey der Arbeit nicht hinderlich fallen. Bey den Weibern würde es eine Schande ſeyn, die Haare abzuſchneiden, welches ſie nur in der Trauer thun, oder wenn ſie nicht heurathen wollen. Sie binden dieſelben zweymal über dem Kopfe zuſammen, ſo daß über der Scheitel ein langer breiter Zopf,

und darüber noch ein kleiner ſteht. Dieſe werden mit einem ſchönen Bande abgebunden, welches zuweilen mit Glasperlen geſchmückt iſt.

Zu Cadix pflegen die dortigen Frauenzimmer Johanniswürmer mit Fäden in ihre Haare zu befeſtigen, deren Schein des Nachts eine angenehme Wirkung thut, weil man dortum Mitternacht ſpatzieren zu gehen pflegt.

Im J. 1650 hatten in England die Damen ſowohl, als die Herren, den Einfall, die Haare über die Stirne zu ſtreichen, daß ſie die Augenbraunen berührten, welches auch bey uns Mode zu werden angefangen hat.

Die Bewohner der maldiviſchen Inſeln, um Aſien, beyderley Geſchlechts haben ſchwarze Haare, und halten dieſe Farbe für etwas ſchönes. Sie kömmt nicht ſowohl von der Natur, als von der Gewohnheit her, den Kindern die Köpfe alle acht Tage zu beſcheeren, doch mit dem Unterſchiede, daß ſie den Mägdchen bis in das Alter von acht oder neun Jahren einen Schopf über der Stirn ſtehen laſſen, die Knaben hingegen werden ganz glatt beſchoren. Nach dieſer Zeit iſt es keiner Mannsperſon erlaubt, lange Haare zu tragen, außer Adelichen und Militärperſonen. Hingegen ſind ſie ein Schmuck aller Weibsperſonen, ſo bald ſie die Kindheit zurück gelegt haben. Sie wenden viele Mühe und Unkoſten darauf, ihre Haare wohlriechend zu machen, und binden ſie auf dem Rücken zuſammen. Sie nehmen falſche Haare mit darunter, damit die Zöpfe deſto anſehnlicher und ſchöner laſſen. Das Band, womit beyde zuſammen gehalten werden, iſt eine Art Ringes von Gold oder Silber, oder zuweilen mit Perlen und Edelſteinen geziert. Sie nehmen wohlriechende Blumen mit dazu, und es wird alles auf das artigſte eingerichtet. Das falſche Haar kömmt meiſtentheils aus Cochin, Calecut und von der ganzen malabariſchen Küſte, wo die Mannsperſonen lange Haare tragen, ſie aber abſchneiden und verkaufen können.

Um den Caucaſus, (das Gebirge, welches den Raum zwiſchen dem ſchwarzen Meer und der kaſpiſchen See, einnimmt,) findet man rothe Haare für das Frauenzimmer ſo verſchönernd, daß man ſie mit Pomade roth färbet.

Um den Uebelſtand zu verbergen, den eine von Natur ſchlechte oder andere verhaßte Farbe der Haare verurſachet, können die Haare ſowohl ſchwarz als blond gefärbet werden. Blonde Haare erhält man auf folgen-

gende Art. Man nimmt weiße Seife, 3 Loth, arabiſch Gummi, 1 Loth, und Wegebreitwaſſer, 16 Loth, vermiſcht dieſes alles zuſammen, und wäſcht damit die Haare Morgens und Abends. Damit die Näſſe dem Kopfe nichts ſchade, kann man jedesmal eine Viertel Stunde nach dem Waſchen, florentiniſch Veilchenwurzelpulver in die Haare ſtreuen. Nach 6 bis 8 Wochen werden die Haare eine ſehr angenehme blonde Farbe annehmen.

Graue oder rothe Haare pflegt man auf folgende Art braun oder dunkelſchwarz zu färben. Das Haar wird, nachdem es vollkommen gereiniget worden, mit einer, mit Waſſer verdünnten, Silberſolution angefeuchtet. Die Solution muß mit dem Silber völlig geſättiget ſeyn, damit in derſelben nicht mehr Saures zurück bleibe, als nöthig iſt, das Metall aufgelöſet zu erhalten; und außer dem Verdünnen mit Waſſer, iſt auch die Beymiſchung von etwas rectificirten Weingeiſt nützlich, um das Saure deſto unſchädlicher zu machen. Zum Diluiren der Solution muß man ſich deſtillirten oder reinen Regenwaſſers bedienen, weil die gemeinen Quellwaſſer dieſelbe allemal milchicht machen, und einen Theil des aufgelöſeten Silbers niederſchlagen.

Oder, man nimmt: geſtoßene grüne Schalen von wälſchen Nüſſen, 4 Loth; geſtoßene Galläpfel, 1 Loth; Weidenbaumkohlen, 2 Loth; Küchenſalz, 1 Loth; geſtoßene trockene Pomeranzenſchalen, 2 Loth. Dieſes alles wird ſo lange mit einer Kanne Waſſer gekocht, bis eine dicke Salbe daraus wird, womit die Haare Morgens und Abends eingeſchmieret, und ebenfalls nach einer Viertelſtunde mit fein gepülverter florentiniſcher Veilchenwurzel beſtreuet werden.

Man hat auch die Lauge von Blättern und Wurzeln der Haſelwurz (Aſarum) vorgeſchlagen, um ſich, durch

durch das Waſchen mit dieſer Lauge, ſchwarze Haare zu verſchaffen.

Das Kämmen mit einem bleyernen Kamme befördert das Schwarzwerden der Haare nicht wenig, beſonders wenn man zu gleicher Zeit unter die gewöhnliche Pomade zum Haaraccommodiren etwas gute Storaxeſſenz miſchet.

Die armenianiſchen Frauensperſonen in Aſtrachan pflegen die Hauptbaare und Augenbraunen ſchwarz zu färben. Sie nehmen in dieſer Abſicht Galläpfel, die auf Armeniſch Maaſu genannt werden, ſtoßen ſolche zu Pulver, legen dieſes auf eine eiſerne Platte, laſſen noch eine andere eiſerne Platte im Feuer glühend werden, und brennen mit derſelben das zerſtoßene Pulver, bis es ein Oehl von ſich giebt. Sie gießen hierauf noch etwas Waſſer zu, und reiben das Pulver auf eben derſelben Platte mit einem gewiſſen Erz, welches die Armenianer und andere Morgenländer Raſſeg nennen, bis davon eine ſchwarze Tinctur entſteht. Sie benetzen mit derſelben, vermittelſt eines Pinſels oder etwas Baumwolle, die Augenbraunen; und wenn ſie die Haare auf dem Kopfe färben, binden ſie ſolche mit einem Tuche in die Höhe, mit der Vorſicht, daß ſie die Haut am Halſe und im Geſichte nicht berühren. Die Schwärze aber hält nicht länger, als höchſtens 3 oder 4 Wochen, Stand. Das Erz iſt kein natürliches, ſondern ein künſtlich zuſammen geſetztes, welches auf folgende Art bereitet wird. Man nimmt ganz dünn geſchlagene Kupferplatten, zerſchneidet ſie in kleine Stücke, beſtreicht ſie auf beyden Seiten mit Schwefel, und wirft ſie alsdann in einen Topf. Man beſchmiert dieſen mit Lehm, und ſetzt ihn in einen Ofen, worin er ſo lange bleibt, bis er glühend wird.

S. G. Gmelins Reiſe durch Rußland, Th. 2, St. Petersb. 1774, gr. 4. S. 156.

Das Haarausfallen, Gr. und Lat. Alopecia, Ophiaſis, Pilorum defluvium, Fr. Pelade, nach einer niedrigen Figur auch die Fuchsſucht genannt, iſt ein Zufall, welcher ſich nicht nur bey Kindern, ſondern auch bey Erwachſenen einfindet. Es laſſen ſich eigentlich drey Haupturſachen denken, die den Haaren und ihrem Wachs-

Wachsthume hinderlich ſind: Entkräftung nach ſtarken Krankheiten, oder vor Alter. 2. Eine gewiſſe Schärfe, wodurch die lymphatiſchen und öhlichten Feuchtigkeiten unter der Haut in Verderbniß gerathen; 3. Eine beſondere Trockenheit des Kopfes und der Fettkügelchen, in welchen die Haare Wurzel faſſen.

Wenn nach heftigen Krankheiten, als: in Blattern, heftigen Kopfſchmerzen, nach hitzigen Fiebern, nach Zufällen im Kindbette, die Haare ausgehen, ſo iſt alsdann das Haarabſchneiden nicht nöthig, das Haarbrennen aber deſto ſchädlicher; der Kopf muß, um die Ausdünſtung zu befördern, täglich etlichemal ausgekämmet werden. Hienächſt iſt der fleißige Gebrauch nährender und kräftiger Fleiſchbrühen, ſtärkender Arzeneyen, und alles deſſen, was dem Körper neue Säfte und Kräfte, und alſo auch den Haaren neues Wachsthum giebt, nöthig. Zugleich iſt es ſehr zuträglich, daß die Haare früh und Abends mit einer Pomade, die den Haarwuchs befördert, durchrieben werden.

Eine ſolche Pomade wird auf folgende Art zubereitet. Man nimmt Dachsfett, 6 Loth; Hühnerfett, 1 Loth; Bärenſchmalz 3 Loth; Hanföhl und Leinöhl, von jedem 2 Loth; Frauenhaar (Flor. capillor. veneris), 3 Hände voll; florent. Veilchenwurzel, 2 Loth; Storax, 1 ½ Loth; weiße Lilienzwiebeln, 2 Loth; dieſes alles wird in einem Tiegel bey gelindem Feuer eine Stunde lang gekocht, und hernach das Fett durch ein Tuch gedrückt. Hievon wird jedesmal einer Muskatennuß groß genommen, und damit das Haar durchrieben.

Folgende Pomade iſt bey Haaren, welche dünn geworden, oder keinen guten Wachsthum gehabt, oder nach Krankheiten ausgefallen ſind, mit gutem Nutzen gebraucht worden. Man nimmt Wallnußblätter, Weinblätter, und Wegerich mit der Wurzel, von jedem

dem 3 Hände voll, wäſcht dieſelben recht ſauber, und ſchneidet ſie klein, thut ſolche in einen neuen Topf, und gießt ſo vieles Waſſer darauf, daß es über benannten Speciebus ſtehe, und läßt es ſo lange kochen, bis das Waſſer ganz eingekocht iſt. Alsdann drückt man die Maſſe durch ein Tuch, mit 2 Loth klein geſchnittener Muskatennuß, gießt den ausgerungenen Saft in einen irdenen Topf, und läßt es ſo lange kochen, biß es ein wenig dick oder ſteif wird; hernach drückt man es wieder durch ein reines Tuch, und läßt es kalt werden. Wenn man die Pomade machen will, thut man 1 Pfund rohes, noch nicht eingelaſſenes Nierenfett der Schweine (Schweinflaumen) hinzu; dieſe müſſen aber klein geſchnitten, und eine Nacht in friſches Waſſer geleget, darnach aber mit friſchem Waſſer auf das Feuer geſetzt, und unter beſtändigem Umrühren ausgekochet, hierauf aber durch ein Tuch gegoſſen werden. Dieſes Schmalz wird wieder mit friſchem Waſſer ausgekocht; alsdann füllet man das oben auf dem Waſſer ſchwimmende Fett mit einem Löffel ab, und wäſcht ſolches ſo lange mit Pomeranzen- oder Lavendelwaſſer, bis ihm aller üble Geruch vergangen iſt; da es dann wieder in einen irdenen Topf gethan wird, bis das daran klebende Waſſer verrauchet. Dieſes läßt man mit 4 Loth vom beſten weißen Wachſe mit einander auf dem Feuer langſam zergehen, und unter beſtändigem Umrühren kalt werden; thut alsdann den vorbeſchriebenen Saft und 4 kleine Gläſer Cedro dazu, und rührt alles ſo lange, bis es ſeinen rechten Glanz bekömmt, und alles wohl unter einander gemiſcht iſt. Mit dieſer Pomade werden die Haare eingeſchmiert, und der Kamm beſtrichen, wonach die Haare einen baldigen und ſtarken Wachsthum erhalten.

Ein **Pulver zur Erhaltung der Haare**, ſiehe im Art. **Puder**.

Ein geringes, aber zuverläſſiges, Mittel, die Hauptħaare wachſend und dick zu machen, iſt, daß man dieſelben alle Abend mit gutem ſtarken Biere, ſo naß als man ſie vertragen kann, waſche.

Schwächliche, oder doch alt werdende Perſonen, welche auf eine unmittelbare Art ihre Haare verlieren, thun wohl, wenn ſie ſich ihrem Schickſale unterwerfen, und ihren Veluſt durch den Kauf anderer Haare erſetzen, welche ihnen auch noch die Bequemlichkeit verſchaffen, ihre Haare ohne den Kopf friſiren zu laſſen. Wie manche ſchöne Stunde können ſie hier den Perrückenſtock für ihre Perſon hinſetzen, und ihn dem ganzen Eigenſinne des Friſeurs gleichgültig überlaſſen!

Wenn das Haarausgehen von einer Schärfe der lymphatiſchen Säfte und von einer Verderbniß des unter der Haut liegenden Fettes herrührt: ſo giebt ſich dieſe Urſache entweder allein durch eine unreine und ausgefahrne Haut, oder zugleich mit durch einen ausgeſchlagenen Kopf, zu erkennen. Unter dieſen Umſtänden iſt eine blutreinigende Cur unumgänglich nöthig, und zwar 6 bis 8 Wochen lang; während welcher Zeit am Kopfe nichts anders vorzunehmen iſt, als daß die Haare bey unterlaſſenem Aufbrennen öfters aufgebürſtet und durchkämmet werden müſſen. Dieſe blutreinigende Cur beſteht in der Vermeidung aller ſaurer, ſcharfer, geſalzner, gewürzter und unverdaulicher Speiſen, in erweichenden Bädern von Flußwaſſer, venetianiſcher Seife und Malvenblättern, und in einem Holztranke, welcher auf folgende Art zubereitet wird.

Mann nimmt: große Klettenwurzel, 2 Loth; weiße Pimpinellwurzel, 1 Loth; China- und Süßholzwurzel, von jeder 2 Loth; geraſpeltes Franzoſenholz, 3 Loth; Scabioſenkraut, 3 Hände voll; Fenchelſamen, 2 Loth; ungariſches rohes Spießglas, 1 $\frac{1}{2}$ Loth. Dieſes alles wird klein geſchnitten und geſtoßen, und davon der vierte Theil mit 3 Quart Waſſer bey gelindem Feuer ſo lange gekocht, bis der dritte Theil Waſ-

ſer

ſer eingekocht iſt. Man gießt alsdann, wenn der Trank kalt geworden iſt, das Dünne durch ein Tuch, welches den Tag über kalt getrunken wird.

Nach Verlauf dieſer Zeit kann eine von den oben beſchriebenen Pomaden fleißig gebraucht werden.

Oft iſt eine bloße Trockenheit des Kopfes an dem Ausgehen der Haare Schuld. Ein Umſtand, der entweder natürlich, oder durch ſtarkes Aufbrennen der Haare verurſachet worden iſt. Hiebey iſt ein beſonderes Verfahren nöthig. Vor allen Dingen ſind geſalzne und geräucherte, wie auch alle ſaure Speiſen gänzlich zu vermeiden. Ferner iſt eine Cur von Selterwaſſer mit Ziegen- oder Kuhmilch vermiſcht, und alles das von Speiſe und Trank, was den ganzen Körper überhaupt anfeuchtet, nöthig. Wenn die Haare im guten Wachsthume erhalten werden ſollen, ſo muß die Haarpomade zum Accomodiren alle 4 Wochen friſch verfertigt werden. Die beſte Pomade zum Accomodiren wird alſo zubereitet: Man nimmt gelb Wachs 1 Loth, weiß Wachs 2 Loth, und friſchen gereinigten Schöpstalg 7 Loth, ſchmelzt dieſes alles in einem Tiegel, und ſchäumt das oben auf Schwimmende fleißig ab; hernach wird der Tiegel vom Feuer gerückt, und unter die Maſſe: wenn ſie etwas kalt zu werden anfängt, ein Quent Ol. de cedro gemiſchet.

Bey Kindern, welche den böſen Grind haben, iſt das Haarausfallen etwas gemeines, weil die ſcharfe eiterige Materie die Wurzeln der Haare bis auf den Grund oder auf den Hirnſchädel verderbet, ja dieſen wohl gar anfrißt und cariös machet. In ſolchem Falle kommen ſelten andere Haare wieder zum Vorſchein.

Einige haben das Haarausfallen einer gewiſſen Art Würmer Schuld gegeben, welche die Haare mit ihrer Wurzel ausfräßen, und haben ſolche durch Vergrößerungsgläſer zeigen wollen; allein, es iſt dieſe

Mei-

Meinung in dem vorigen Jahrhunderte, da man alle Krankheiten den Würmern zuſchrieb, aufgekommen, und beruhet auf ungewiſſen Gründen. Zwar kann man die Haare nicht gänzlich von Würmern frey ſprechen, indem ſie auch von einer eigenen Art, welche man Haarmilben nennt, angefochten werden, und zumal leicht an Kinder und junge Leute kommen; dieſe Würmchen aber greifen nicht die Wurzeln, ſondern die Spitzen der Haare an, und zerſpalten oder zerfreſſen ſie dergeſtalt, als ob ſie verſengt wären. Hiewider iſt das beſte Mittel, wenn man die Haare fleißig an ihren Spitzen abſchneidet, und ſie hernach mit einer bittern Feuchtigkeit, von Galle oder gekochten Wermuth und Aloe, benetzet, wie dann auch Pomade und Fettigkeiten ſolche Würmer ebenfalls tilgen und die Haare geſchmeidig erhalten.

Wiewohl nun, wo die Haare durch den Erbgrind einmal verdorben und ausgefallen ſind, wenig Hoffnung, daß andere wachſen ſollten, mehr übrig bleibt: ſo iſt doch nicht undienlich, ſolche Mittel zu gebrauchen, welche die noch übrigen Drüſen erhalten und ſtärken, und die daraus noch zu hoffenden Haare deſto geſchwinder hervorlocken. Hiezu nun empfiehlt ſich unter andern das Ziegelſtein- oder auch das Weinſteinöhl; wie auch das Decoct von Pappelkraut und Grindwurzel.

Da es ſich auch oft zuträgt, daß Haare an Theilen des Körpers häufig hervorkommen, wo keine ſeyn ſollten, oder dieſelben einen Uebelſtand verurſachen: ſo habe ich noch diejenigen Mittel, welche die Haare an ſolchen Orten wegbringen, (Pſilothra, Depilatoria,) anzuzeigen. Der gewöhnlichſte Fall iſt, wenn die Haare zu häufig und zu ſehr auf der Stirn und in das Geſicht wachſen. Damit die Haut des Geſichtes, die dem allzu ſehr bewachſenem Orte nahe iſt, bey dem

Gebrauche ſolcher Mittel geſichert bleibe, kann man Heftpflaſter, ganz dünn auf feines Handſchuhleder geſtrichen, auf die Haut oder Stirn legen, und dadurch die Communication des aufzulegenden Mittels mit andern Theilen hindern.

Unter die gewiſſeſten und beſten Mittel, die Haare auszurotten, gehören folgende zwey. Man nehme: Operment, und ungelöſchten Kalk, von jedem 2 Loth; Silberſchaum, 1 Loth; und koche dieſes alles ſo lange in ½ Pfund Waſſer, bis von einer hinein getauchten Schreibfeder die Fahne abgeht. Mit dieſem Mengſel wird der mit Haaren ſtark bewachſene Theil geſtrichen, und jedesmal ſogleich darauf mit Llienſalbe geſalbet. Oder: man nehme das Eyweiß von drey Eyern, 6 Loth geſtoßenen ungelöſchten Kalk, 2 Loth geſtoßenes Operment, und ſcharfe Lauge, ſo viel als nöthig iſt, um daraus bey gelindem Feuer eine Salbe zu machen. Hiemit ſalbet man den Theil, wo die Haare ausfallen ſollen, und wäſcht nach einer Viertelſtunde die Salbe mit laulichem Waſſer, oder warmer Milch ab, oder beſtreicht den Theil nachher mit Roſenſalbe. Man hat auf dieſe Art nur drey Tage zu verfahren nöthig.

Oder, man nimmt Operment, ungelöſchten Kalk, und Ofenruß, von jedem 2 Loth, macht alles zu Pulver, thut es in ein irdenes Geſchirr, gießt ſtarken Eſſig in hinlänglicher Quantität dazu, und läßt es über dem Feuer ſo lange ſieden, bis, wenn man eine Feder von einem Huhn oder einer Gans hinein ſteckt, ſolche abgehe. Alsdann läßt man es kalt werden, ſchmiert damit den Ort, wo man die Haare weg haben will, und wäſcht ihn hernach, wenn die Haare ausgefallen ſind, (wie alsbald geſchehen wird,) mit kaltem Waſſer ab. Man muß es aber vorher an einem nicht gefährlichen Orte, z. B. auf der Hand, probieren; und wenn es gar zu ſcharf iſt, thut man noch etwas Eſſig hinzu.

Vermittelſt eines Pflaſters die Haare wegzubringen, nimmt man Geigenharz (Colophonium,) läßt es am Feuer zergehen, macht ein Pflaſter davon, und legt es auf den Ort,

wo Haare wachſen, 1 oder 2 Stunden lang, und nimmt alsdann das Pflaſter ab, ſo zieht es die Haare mit aus; darnach wäſcht man das Geſicht mit einem naſſen Tuche, und legt das Pflaſter wieder über.

Um das leichte und unmerkliche Milchhaar wegzubringen, welches zuweilen die Haut des ſchönen Geſchlechtes bedeckt, und bey zunehmenden Jahren, wenn man nicht Vorſicht gebraucht, zu einem kleinen dichten Gebüſche ausarten kann, eilte der Gott der Coketterie in die Werkſtätte der Glasmacher, wie ehemals der Sohn der Venus in die Schmiede des Vulkan, und ließ gewiſſe Glasflaſchen, die man gemeiniglich Raſierflaſchen zu nennen pflegt, blaſen. Ihr Glas kann, ſeiner außerordentlichen Feinheit wegen, mit der Scheere geſchnitten werden, und dieſe abgeſchnittene Stückchen vertreten heut zu Tage die Stelle einer ſchneidenden Sichel, vor welche die auf der Hautoberfläche der Schönen ſich zeigenden Milchhaare fallen, und auf dieſe Weiſe weggenommen werden. Vielleicht ertödtet und vertilgt wohl gar dieſes feine Glas, gleichſam durch das Reiben, das Milchhaar in der Wurzel, welches unter der ſcharfen Klinge des Schermeſſer nur deſto geſchwinder und ſtärker herauf wachſen würde.

Die Türken, und andere orientaliſche Völker, nennen ihr Mitel, welches ſie äußerlich auf diejenigen Orte bringen, wo ſich Haare befinden, und welche ſie dadurch wegbeizen und glatt haben wollen, Lusma oder Rusma, und man ſagt, es werde aus Operment, ungelöſchtem Kalk und ſtarker Lauge mit Spieköhl bereitet.

Was den Gebrauch der Menſchenhaare betrifft, ſo werden dieſelben, bekanntermaßen, nicht nur zu den Perrücken, Haartouren ꝛc. angewendet, ſondern es wird auch daraus allerhand gewirkte und geſchlungene Arbeit gemacht, worauf ſich inſonderheit das Frauenzimmer befleißiget, wenn ſelbiges aus ihren Haaren mit

mit untergeflochtenem Golde, Silber und Seide, zierliche Arm= und Kniebånder, ganze Ueberzüge zu Büchern oder anderm Gebrauche flicht, auch ganze Aufſätze und geflochtene Hauptzierrathen daraus verfertiget.

Talina, einer der berühmteſten Wundårzte zu Paris, hat vor einiger Zeit eine ſonderbare Bemerkung gemacht, die einen Beweis abgiebt, wie vorſichtig man mit den von Menſchenhaaren geflochtenen Halsbåndern, Armbåndern, Uhr= und Stockbåndern, als welche einen großen Theil des heutigen Modeputzes ausmachen, im Gebrauche ſeyn muß, wenn man die Perſon nicht kennt, aus deren Haaren ſie verfertigt ſind. Er wurde zu einem jungen Frauenzimmer gerufen, welches einen Ring von eiternden Knötchen um den Hals bekommen hatte. Nachdem er lange der Urſache dieſes außerordentlichen Zufalles vergebens nachgeſpührt hatte, entdeckte er endlich, daß ſie von einem neumodiſchen Halsbande von Haaren herrührten, welches dieſe Dame ſeit einer Woche getragen hatte. Die meiſten Galanteriewaaren dieſer Art, die aus Frankreich kommen, werden aus den Haaren der zu Bicêtre, im Hôtel-de-Dieu, und in andern Hoſpitålern Geſtorbenen, worunter gemeiniglich auch viele veneriſche und ausſätzige Kranke ſich befinden, verfertigt; und da man oft unterlåßt, die Haare auf die gehörige Art zu reinigen, ſo entſtehen hernach ſolche traurige Folgen daraus.

Der Herausgeber des Münchner Intelligenzblattes ſetzt bey dieſer Nachricht hinzu: Ob man auch die falſchen Locken, Zöpfe u. ſ. w. verdammen wollte? und ob man wohl einen von ſeinem hårenen Uhrbande angeſteckten Stutzer von Sünden frey ſprechen könne? Eine kritiſche Frage! die man billig mit Nein beantwortet. Das Anſtecken vom inficirtem Haare des Bandes kann noch geſchehen ſeyn, wenn der Stutzer gleich nicht frey iſt, theils von der moraliſchen Sünde, ſich die Säfte zur augenblicklichen Anſteckung verdorben und disponirt zu ha=

haben; theils von der politiſchen Sünde, ausländiſchen verdächtigen Modequark, ſtatt der ſoliden einländiſchen, dauerhaften ſeidenen, gewirkten und geſtickten, oder auch feinen ledernen Uhrbänder, zu tragen. Eben das gilt von den falſchen Haaren in den Wülſten und Zöpfen unſerer friſirten Damen- und Herrenköpfe. Ekles und ſittſames Frauenzimmer trägt gewiß großes Bedenken, ſich ihr feines, volles und geſundes Haar durch einen beſchmierten Tanſt von fremden Haaren zu beſudeln, die mehrmals von Kranken und Todten, oft wohl gar von Grind- und Läuſeköpfen abgeſchnitten und zuſammen gebracht ſind. Denn wer leiſtet ihnen die Bürgſchaft für die Reinigkeit und Unſchädlichkeit ſolcher haarigen Galanteriepacketchen! Beſſer ſind noch die von Wolle und Pferdehaaren ausgeſtopften Wülſte und Würſtchen, mit Leinwand überzogen u. ſ. w. aber allemal der Geſundheit des Kopfes nicht vortheilhaft.

10. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780, S. 76.

Von der Zubereitung derjenigen Haare, die zu den Perrücken verbrauchet werden ſollen, werde ich im Art. Perrücke handeln.

In der Provinz Che-kyang, in China, bedient man ſich bey dem Reißbau, außer den Schweinborſten, auch der Menſchenhaare, welche, ihrer Meinung nach, dem Lande Stärke geben, und den Wachsthum des Kornes befördern. Daher heben die Barbier das abgeſchnittene Haar auf, und verhandeln es, das Pfund um ½ Pfennig, an Leute, die es in Säcken wegſchaffen. Man ſieht auch oft Barken damit beladen.

Der Haarhandel iſt, ſowohl was den Handel mit Menſchenhaaren, als auch den mit Viehhaaren, betrifft, von ungemeiner Wichtigkeit, und kann man das Geld, was für Haare jährlich ausgegeben wird, auf Millionen rechnen. Inſonderheit iſt der Handel mit dem Menſchenhaare in Europa, vornämlich in Frankreich, ſehr beträchtlich, ſeitdem die Mode es faſt zu einer durchgängigen Nothwendigkeit gemacht hat,

daß die Menſchen Perrücken tragen müſſen. Bey uns in Deutſchland iſt zwar dieſer Handel mit Menſchenhaaren mehrentheils nur in der Juden Händen, die auf allen Flecken und Dörfern herum laufen, und den Bauermägdchen oder Weibern die Haare gemeiniglich um ein geringes Geld abſchwatzen, und hernach im Kleinen wieder verkaufen; in andern Ländern aber, inſonderheit in Holland, treiben auch andere Kaufleute dieſen Handel mit gutem Profit, theils im Ganzen oder im Großen, theils im Kleinen. Und in Frankreich haben alle Barbier, Bader und Perrückenmacher die Erlaubniß, mit Haaren zu handeln.

Die Art, wie dieſer Handel, ſonderlich im Großen getrieben wird, beſteht hauptſächlich in Folgendem. In allen denen Ländern, in welchen die Haare geſammelt werden, vornämlich in der Normandie, in Flandern und in Holland, haben diejenigen, die mit Haaren im Ganzen handeln, gewiſſe Haarſammler, welche auf die Dörfer gehen, von da ſie 6, 8 bis 10 Pfund Haare auf einmal bringen. Wenn nun die Groſſierer deren eine ziemliche Menge beyſammen haben, verſenden oder verkaufen ſie dieſelben in Parteyen zu 50, 60 bis 100 Pfund, von allerley Farbe und Güte, damit die guten die ſchlechten mit verkaufen helfen, wie man denn oft in 100 Pfund Haaren kaum 20 Pfund, die gut ſind, findet. Bey den Kaufleuten hingegen, die im Kleinen mit Haaren handeln, beruhet alles darauf, daß ſie die Güte und Eigenſchaft der Haare, welche die Groſſierer ihnen ſchicken, wohl kennen, und den Preis einer jeden Gattung ins beſondere ſo gut beſtimmen, daß ſie bey dem Verkaufe der ganzen Partey beſtehen können.

Die beſten Haare kommen aus Brabant, Flandern, Holland, Deutſchland und den nördlichen Ländern. Vor Zeiten war nur das brabantiſche Haar, und inſonderheit dasjenige, welches man von den Kö-

pfen der dortigen großen Theils blondes Haar führenden Nonnen abgeſchnitten hatte, vorzüglich beliebt; allein heutiges Tages iſt dieſes Vorurtheil verſchwunden. In England fallen zwar eben ſo gute Haare, als in vorgedachten Ländern; allein, da es verboten iſt; ſie auszuführen, und da überdies die Engländer, als mehrentheils wohl bemittelte Leute, nicht leicht zugeben, daß ihre Weiber und Kinder ihre Haare zum Verkauf ſich abſchneiden laſſen dürfen, ſo bleibt das wenige, was daſelbſt an Menſchenhaaren fällt, im Lande, und iſt nicht einmal zureichend, ſondern die Engländer müſſen zu ihrem Bedarf noch aus Brabant, Flandern und Holland Haare kommen laſſen. In Frankreich liefern nur die Normandie, und einige andere am meiſten gegen Norden gelegene Provinzen, gutes Haar, welches daſelbſt Cheveux du païs (Landhaar) genannt wird. Die Haare hingegen, welche in den ſüdlichen Provinzen Frankreichs geſammeln werden, ſind untauglich; wie man denn überhaupt aus der Erfahrung weiß, daß die Haare aus den warmen Ländern nichts taugen, daher man auch aus Italien, Spanien und Portugal keine kommen läßt. Aus Deutſchland und den nördlichen Ländern aber holen die Holländer ſehr viel Haare ab, die alsdann weiter nach Frankreich und in andere Länder verſendet werden.

Man ſieht bey dem Haarhandel hauptſächlich auf die Farbe, Länge, Stärke und Schwäche, imgleichen auf die Krauſe der Haare. Was 1) die Farbe der Haare betrifft, ſo wird das aſchgraue oder blonde Haar für das beſte gehalten, und iſt daher auch das theuerſte, vornämlich wenn es lang iſt, und an den Spitzen nicht in das Gelbe fällt. Auf dieſes folgt das ganz graue Haar, von dem die Erfahrung gelehrt hat, daß es allemal gut iſt. Nächſt dieſem kömmt das pechſchwarze Haar am meiſten in Betrachtung, weil dergleichen Haar, ſonderlich in den nördlichen Ländern,

ſehr ſparſam zu finden iſt. Das ſchlechteſte unter allen iſt das licht- und dunkelbraune, halb graue, fahle und verſchoſſene, oder auch ſonſt couleurte Haar, welches daher auch nicht viel koſtet. Daß das gebleichte Haar bey weitem nicht ſo gut ſey, als das von Natur blonde, bedarf keines Erinnerns. Ja, in Frankreich iſt ſowohl das Haarbleichen, als der Handel mit gebleichtem Haare, durch verſchiedene Verordnungen verboten worden Wie das Haarbleichen angeſtellt wird, werde ich im Art. Perrücke beſchreiben. Bey den pechſchwarz glänzenden Haaren geht vornämlich viel Betrug vor, indem ſolche durch Kunſt ganz ſchwarz gefärbet werden; welcher Betrug ſich nicht eher äuſſert, als bis ſie verarbeitet ſind und getragen werden, da ſie in der Luft und von dem Wetter ganz fahl und ſchwarzgelb werden. 2) Die Länge des Menſchenhaares muß zwiſchen 24 bis 25 Zoll ſeyn. Je kürzer es iſt, deſto weniger gilt es; je länger es aber iſt, deſto beſſer und höher iſt es im Preiſe. Ein gutes Menſchenhaar muß 3) fein völlig, d. i. weder zu grob oder zu ſtark, noch auch zu ſchwach oder zu fein ſeyn. Denn wenn es zu grob oder zu ſtark iſt, ſo nimmt es die Krauſe, die man ihm geben will, nicht recht an, und fällt mehr kleinkraus, als lockig; ſonſt aber wird allemal das ſtarke Haar dem ſchwachen vorgezogen; und eben dieſes iſt die Urſache, warum man das brabautiſche Haar ſo hoch ſchätzet, weil es vor andern derb und feſt anzugreifen iſt. 4) Das natürlich krauſe Haar iſt ſehr rar, und, inſonderheit wenn es ſchön und gleich von Farbe iſt, weit theurer als das glatte und durch Kunſt gekräuſelte Haar. Das todte Haar erkennt man hauptſächlich daran, wenn es ſich nicht wohl will kräuſeln laſſen.

Was den Preis der Menſchenhaare betrifft, ſo läßt ſich überhaupt nichts gewiſſes beſtimmen. Es giebt Haare, von denen das Pfund kaum 1 Rthlr. koſtet;

ſtet; dahingegen es auch Haare giebt, von denen das Loth auf 5 Rthlr. und höher zu ſtehen kömmt, dergleichen z. B. das aſchenfarbige iſt.

P. J. Marpergers Beſchreibung des Haar- und Federhandels, Lpz. 1717, 8.

II. Haar der Thiere. Die Körper der meiſten vierfüßigen Thiere ſind in ihrer äußerlichen Oberfläche mit Haaren bedeckt, wobey ſich aber ein ſehr merklicher Unterſchied äußert. Die meiſten ſind überall am ganzen Körper mit Haaren verſehen, einige hingegen haben doch hie und da einzele von Haaren entblößte Theile. Man muß hiebey auch die Näthe (Sutura) bemerken, welche das Fell dieſer haarigen Thiere gleichſam zu theilen ſcheinen. Bisweilen ſind die Haare am Halſe und auf dem Rücken außerordentlich lang, welches man alsdann die Mähne (Juba) nennt; wie dieſe denn überhaupt nicht bey allen Thieren einerley Länge haben. Hieher gehört die Wolle (Lana,) welche eigentlich dem Schaf- und Widdergeſchlechte eigen iſt, und in der That nichts anders, als ein kurzes, wahres und krauſes Haar vorſtellt. Es kann ſo gar die Wolle nicht einmal als ein weſentliches Kennzeichen dieſes Thiergeſchlechtes angegeben werden, weil ſie öfters durch ein verändertes Klima in ordentliches Haar ausartet. Eben ſo haben auch die Hausthiere gemeiniglich ein weicheres und biegſameres Haar; bey den wilden Thieren hingegen iſt ſolches weit ſtarrer und ſteifer. Die Schweine ſind mit ſtarken, geraden und biegſamen Borſten (Seta) beſetzt, welche härter als die Haare und Wolle anderer Thiere ſind. Sie theilen ſich am Ende in verſchiedene Spitzen, deren zuweilen 7 bis 8, und noch mehrere, ſind, und welche 6 bis 8 Lin. in der Länge haben. Wenn man die Borſten bey dieſen Spitzen faſſet, ſo kann man ſie von einem Ende bis zum andern von einander ſpalten. Die

ſtärkſten und längſten Borſten machen eine Art einer Mähne, welche von der Spitze des Kopfes, längs über den Hals bis auf das Kreuz geht. Die Borſten ſind theils von ganz weißer, theils von ſchmutzig weiſ- ſer, gelblicher, fahler, brauner und ſchwarzer Farbe. Das ganze äußere Netz oder die Beſchaffenheit eines Rehbockshaares beſteht, wenn man es durch ein Ver- größerungsglas betrachtet, aus regelmäßig geflochte- nen Sechsecken, welche von der Wurzel an, bis in die äußerſte Spitze des Haares, hinaus laufen, deren je- des mit ſehr feinen Saftgefäßen durchflochten iſt. An den feinen Haaren der Inſecten hat man, durch die Vergrößerung vermittelſt des Glaſes, längs durch klei- ne ſpitzige und äſtige Hervorragungen wahrgenommen. Es giebt auch Thiere, bey welchen die Stacheln (Acu- leus) die Stelle der Haare vertreten müſſen, z. B. bey dem Igel, dem Stachelſchweine, u. a. m. Es ſtecken dieſelben zwar auch, eben ſo wie die Haare, in der Haut und dem Fette, ſie ſind aber dichter und feſter als jene, haben beynahe ein hornichtes Weſen, und endigen ſich vorn in einen ſpitzigen Stachel. Die Vö- gel ſind an ſtatt der Haare äußerlich mit über einander liegenden hornartigen Federn (Penna) bedeckt, welche tief in der Haut in abwechſelnden Reihen ſtecken, und immer einige weichere Flaumfedern (Pluma) zwiſchen ſich haben; ſ. Th. XII, S. 367, fgg. Endlich giebt es Thiere, welchen die Natur, an ſtatt der Haare, äuſ- ſerlich zum Ueberzuge und zur Bedeckung ihres Kör- pers, kleine, durchſichtige, runde, flache und hornar- tige Blättchen oder Schuppen (Squama) gegeben hat, dergleichen man an den mehreſten Fiſchen, auch an ei- nigen Schlangen und Eidechſen wahrnimmt, und wel- che dieſelben, eben ſo wie andere Thiere, vor äußerli- che Ungemächlichkeiten, aber auch vor unmittelbare Berührung des Waſſers, ſchützet. Man könnte hie- her auch wohl noch den ſchuppigen Harniſch rechnen, wo-

womit die Panzerthiere äußerlich verſehen ſind; ungeachtet bey denſelben in den Zwiſchenräumen der Panzerſchuppen, auch am Halſe und andern Theilen ihres Körpers auch noch hin und wieder Haare anzutreffen ſind.

Warum einige vierfüßige Thiere gegen den Sommer und Winter ihr Haar verändern, ſ. Th. XV, S. 269.

Das Haar der vierfüßigen Thiere erhält, nach Verſchiedenheit der Thiere, von denen es genommen iſt, ſeine verſchiedene Benennungen, als: Roß- oder Pferdehaar, Rinds- oder Ochſen- und Kuhhaar, Hirſch- und Rehhaar, das ſo genannte Kamelhaar, das ſeinen wahren Namen behaltende Geiß- oder Ziegenhaar, Bockshaar, Biberhaar, Kaninchenhaar, Haſenhaar, Hundehaar, von deren Gebrauche und dem damit getriebenen Handel, bey der Beſchreibung jedes Thieres Erwähnung geſchieht.

Das Viehhaar, wenn es von den Gärbern bey Garmachung der Thierhäute ausgerauft, abgeſchabt oder abgeſtoßen iſt, wird Raufhaar, Fr. Ploc, genannt. Denjenigen, welcher die Haare der Menſchen und Thiere zu einer Waare, beſonders zum Behuf der Perrückenmacher, zubereitet, oder der die Pferde- Ochſen- und Kuhhaare kochen läßt, um ſie kraus zu machen, wie ſie die Tapezierer, Matratzenmacher, Sattler ꝛc. zu ihrer Arbeit gebrauchen, nennt man einen Haarbereiter, Fr. Crinier.

Alle Haare laſſen ſich mit Seide wenig, mit Leinen etwas beſſer, und mit Wolle am beſten vermiſchen und verarbeiten. Doch da ſie ſtärker als alle Härchen dieſer Materien ſind, ſo freſſen ſie das zärtere mit der Zeit hinweg. Wenn hienächſt die härenen Zeuge einmal brechen, ſo laſſen ſie ſich nicht leicht ausbeſſern.

III. Haar der Pflanzen. Auch die Pflanzen haben Haare, und es ſind wenig Theile derſelben, an welchen ſolche vielleicht niemals erſcheinen. Stängel und Blätter zeigen ſolche am öfterſten; die Blume, das Blumenblatt ſowohl als der Kelch und die Frucht nebſt dem Samen, haben dergleichen auch zuweilen. Die Wurzel hingegen, vielleicht weil dieſe mit Erde bedeckt iſt, und die freye Luft nicht genießt, iſt ſelten oder niemals mit Haaren beſetzt; man müßte denn die zarten feinen Fäſerchen der Wurzel ſelbſt dafür annehmen wollen, welche aber beſſer Haarwurzeln genannt werden. Merkwürdig iſt es, daß die männlichen Befruchtungswerkzeuge, welche bey den meiſten Thieren mit Haaren oder auf eine andere Art bedeckt ſind, in den Blumen frey und nacket ſtehen, wenigſtens ſehr ſelten von Haaren umgeben ſind. Die Staubfäden und Griffel, auch der Fruchtkeim, zeigen dergleichen öfters. Ob aber jemals ein Staubbeutel damit beſetzt wahrgenommen worden, iſt zweifelhaft. Es ſcheint auch der Abſicht dieſes Theiles entgegen zu ſeyn, und durch die Haare würde die Ausſtreuung des befruchtenden Pulvers erſchweret, ja ganz verhindert werden; da hingegen zuweilen, obgleich bey wenigen, der Staubweg haarig erſcheint, auch ſo beſchaffen ſeyn, und ſolcher dadurch den Blumenſtaub deſto beſſer auffangen und bewahren kann.

Die Haare bey den Pflanzen zeigen mancherley Verſchiedenheit. Sie ſind zuweilen zart und weich, zuweilen ſtärker und härter; ſie ſind lang und kurz, und manchmal mehr durch das Gefühl, als Geſicht, wahrzunehmen. Sie ſind häufiger und weniger, dick oder locker angebracht; daher man zwar dieſes alles haarig (Pubescentia) nennt, jedoch das eigentlich Haarige (Piloſum) von dem Filzigen oder Wolligen (Tomentoſum) billig unterſcheidet, und beydes mit den Stacheln und andern friſtern, auf der Oberfläche der Pflan-

Pflanzen befindlichen, Körperchen nicht verwechſeln muß. Verſchiedene, im Lateiniſchen vom Hrn. Ritter **Linné** angebrachte Benennungen, z. B. hirtum. hirſutum, villoſum, piloſum, ſericeum, lanatum, barbatum, laſſen ſich nicht füglich unterſcheiden. Alles haarige Weſen, zumal wenn ſolches dicker iſt, und gleichſam einen wolligen Ueberzug ausmacht, dient den Theilen der Pflanze zur Beſchützung; wider die Wärme, oder Kälte, könnte vielleicht zweifelhaft ſcheinen. **Linné** will das erſte behaupten, und aus einigen Beyſpielen beweiſen, daß die große Hitze und auch der ſchädliche Einfluß des Windes dadurch abgehalten würde. Es ſind aber nicht allein viele, in den wärmſten Gegenden wachſende Pflanzen glatt und kahl, wie die mehreſten fetten Gewächſe, die Fackeldiſteln, Euphorbien, Ficoiden u. d. gl. ſondern man findet auch in kältern Gegenden mehrere, welche mit Haaren beſetzt, oder gar mit einem wolligen Ueberzuge bedeckt ſind. Faſt alle, die an dem Ufer des Meeres wachſen, und wo meiſtentheils kalte Winde herrſchen, ſind von der Art; daher man wohl zugeben muß, daß die Haare überhaupt und beſonders, wenn ſolche dicht ſtehen und unter einander verwickelt ſind, und ein beſonderes Gewebe ausmachen, die Pflanzen mehr gegen die Kälte, als gegen die Wärme, beſchützen. Doch iſt dieſer Nutzen gleichſam nur zufällig. Es haben die Haare gewiß noch einen andern und weit beträchtlichern Nutzen, welcher auf das Leben und Wachsthum der Pflanze ſelbſt abzielt. Die Verſuche, welche **Bonnet** mit den Blättern angeſtellt hat, (ſ. Th. V, S. 569, fgg.) können uns hievon belehren. Aus dieſen erhellet, wie durch die untere Fläche der Blätter die Feuchtigkeiten mehr und leichter eingezogen werden, als durch die obere Fläche der nämlichen Blätter. Da nun die Blätter an der untern Fläche gemeiniglich mehr Haare haben, als an der obern: ſo kann man

man mit vieler Wahrſcheinlichkeit ſchließen, daß die Haare aus Gefäßen beſtehen, und ſolche zu Einſaugung der Feuchtigkeiten, des Regens, vornämlich des Thaues, beſtimmt ſeyn. Doch läßt ſich dieſes nicht von allen Haaren behaupten. Man findet dergleichen an Pflanzen, wie z. B. bey dem weißem Diptam, der jährigen Martinia, welche an ihrem ganzen Umfange, auch nur zuweilen auf ihrer Spitze, mit Feuchtigkeiten und glänzenden Kügelchen beſetzt ſind. Dieſe kommen nicht aus der Luft, und ſetzen ſich nicht von außen an die Haare, ſondern dieſe Feuchtigkeiten ſind vielmehr durch die Haare ausgeſchwitzt, und durch die Gefäße derſelben von innen auswärts geführt worden; daß alſo beydes ſtatt findet, und die Haare ſowohl aus einſaugenden als ausdünſtenden Gefäßen beſtehen müſſen, mithin zur Bewegung und Erhaltung einer gehörigen Menge der Feuchtigkeiten in den Pflanzen vieles beytragen.

Die Haare einzeln betrachtet, ſtehen gemeiniglich auf kleinen Körperchen, welche man mit den Wurzeln der thieriſchen Haare, oder auch mit Drüſen vergleichen könnte, und wodurch die Abſonderung der Säfte vermehret wird.

Die verſchiedene Geſtalt der Haare bey den Pflanzen, hat **Guettard** durch das Vergrößerungsglas genau unterſucht, und bey vielen Familien und den Arten eines Geſchlechtes übereinſtimmend gefunden. So ſollen ſie z. B. bey den Pflanzen, welche Schmetterlingsblumen tragen, walzenförmig, an den pappelartigen kegelförmig, am Löwenmaule und Frauenflachſe oben breiter, als unten ſeyn, und an dem Brombeerſtrauche ſich mit feinen krummen Spitzen endigen. An den Pflanzen mit Lippenblumen findet man Haare mit Gelenken. Die Wolle der Königskerze beſteht aus großen Knoten, von welchen ſehr dünne Haare aus-

ausgehen, ſo die Geſtalt eines Sprengwedels haben. Die an dem Mäuſeöhrchen ſehen wie Federn aus.

Da dieſe Theilchen klein und ſchwer zu unterſcheiden ſind, kann man in Anſehung der Geſchlechter und ihrer Beſtimmung auf dieſelben wohl nicht füglich Achtung geben, ob gleich **Guettard** dafür hält, daß die Arten von einem Geſchlechte auch hierin überein kommen, und man bey Beſtimmung der Geſchlechter auch hierauf ſehen ſollte. Ueber dies verändern ſich auch die Haare, wo nicht an der Geſtalt, doch an der Menge und Größe. Manche Pflanzen ſind in der Jugend mit dicht ſtehenden Haaren beſetzt, welche bey dem fernern Wachsthum entweder gänzlich oder zum Theil verſchwinden. Der Geburtsort verurſachet auch zuweilen dergleichen Veränderung. Wenn Pflanzen aus ſumpfigen und feuchten Erdreiche in ein trocknes verſetzt werden, verlieren ſie viel von ihrem haarigen Weſen, werden auch wohl ganz glatt. Eben ſo verhält es ſich mit den am Meerſtrande wachſenden Pflanzen. Wenn wir ſolche bey uns in Töpfen halten, und dieſe im Winter in das Glashaus ſetzen, behalten ſie ihren filzigen weißen Ueberzug; wenn ſie aber, Sommer und Winter über, im freyen Lande ſtehen, werden ſie ſolchen nach und nach abſetzen, und endlich eine grüne Oberfläche erhalten. Indeſſen kann man doch billig bey Beſtimmung der Arten hierauf Acht haben, und die haarigen, wolligen und filzigen von den glatten unterſcheiden, zumal, wenn man keine andere und gewiſſere Unterſcheidung angeben kann.

Von den Haaren haben auch andere Theile, welche in Anſehung der Zartheit und Feinheit mit den Haaren einige Aehnlichkeit haben, einen Beynamen erhalten. **Haarpflanzen**, Plantae capillares, Fr. Plantes capillaires, nennt man die Farnkräuter, weil ſelbige gemeiniglich zarte Blattſtiele haben. **Haarkronen**, L. Coronula, Pappus, Fr. Aigrette, ſind

Bor=

Borſten oder Haare, womit die Samen auf der Spitze beſetzt ſind; ſiehe Samen. Haarwurzeln, Haargefäße u. d. gl. laſſen ſich leicht beſtimmen. Daher haben auch verſchiedene Pflanzen von den Haaren ihren Namen erhalten.

Haar=(Biber=) ſiehe Th. IV, S. 413.
— — (Bocks=) ſiehe unter Ziege.
— — (Caſtor=) ſiehe Th. IV, S. 413.
— — (Feder=) ſiehe oben, S. 486.
— — (Flachs=) ſiehe oben, S. 489.
— — (Frauen=) Adiantum; ſ. Th. I, S. 411.
— — (Füll=) ſiehe Bourre, Th. VI, S. 285.
— — (Gauch=) ſiehe oben, S. 486.
— — (Geiß=) ſiehe unter Ziege.
— — (glattes) ſiehe oben, S. 495.
— — (Gold=) ſiehe Th. XIX, S. 527, fgg.
— — (Grund=) ſiehe oben, S. 479.
— — (Haſen=) ſiehe in H.
— — (Haupt=) ſiehe oben, S. 485.
— — (Hirſch=) ſiehe in H.
— — (Hunde=) ſiehe in H.
— — (Jungfern=) ſiehe in J.
— — (Kamel=) ſiehe in K.
— — (Kaninchen=) ſiehe in K.
— — (krauſes) ſiehe oben, S. 495.
— — (Kuh=) ſiehe unter Rindvieh.
— — (Menſchen=) ſiehe oben, S. 482, fgg.
— — (Milch=) ſiehe oben, S. 486.
— — (naturelles) ſiehe oben, S. 495.
— — (Ochſen=) ſiehe unter Rindvieh.
— — (Pferde=) ſiehe in P.
— — (Pflanzen=) ſiehe oben, S. 523.
— — (Rauf=) ſiehe oben, S. 522.
— — (Reh=) ſiehe in R.
— — (Rinds=) ſiehe in R.
— — (Roß=) ſiehe unter Pferd.

Haar,

Haar, (Staub-) ſiehe oben, S. 486.
— — (Ziegen-) ſiehe in Z.
Haar-Abſchneiden, ſiehe oben, S. 496.
Haar-Alaun, gediegener Alaun, in Geſtalt zarter Haare; Federalaun; ſiehe Th. I, S. 471.
Haar-Ausfallen, Haar-Ausgehen; ſiehe oben, S. 507, f.
Haar-Ball, Haarballen, Haarkugel, Gr. und Lat. Aegagropila, Ballen oder kleine Kugeln von zuſammen gebackenen Haaren, welche zuweilen in den Magen und Eingeweiden der Elendthiere (ſ. Th. X, S. 713,) Gemſen (ſ. Th. XVII, S. 301, f.), Hirſche, Pferde, des Rindviehes, der Schafe, Widder ꝛc. gefunden werden. Sie entſtehen, indem ſich dieſe Thiere, zu der Zeit, wenn ſie einer vollkommenen Ruhe genieſſen, hie und da belecken, und die abgehenden Haare mit verſchlucken, welche, da ſie nicht verdauet werden können, in große runde Ballen zuſammen laufen, und daſelbſt liegen bleiben. Dieſe Ballen werden mit der Zeit von einer braunen, ziemlich derben Schale umgeben, welche nichts anders, als ein verhärteter gallichter Schleim, zu ſeyn ſcheint, der durch das Kochen und Reiben nach und nach hart und glänzend wird. Zuweilen finden ſich in den Thieren, ſonderlich in den Kälbern, außer dieſen Ballen, auch noch Haarklumpen, in Geſtalt eines Muffes, welche an beyden Enden, wie auch durch und durch offen ſind.

Die Thiere, bey denen ſich dergleichen Haarbälle finden, inſonderheit das Rindvieh, pflegen gemeiniglich abzunehmen, und endlich gar umzufallen. Denn, es iſt leicht zu begreifen, daß dieſe Bälle, zumal wenn ſie ſehr groß ſind, die Verdauung, und folglich auch die Luſt zum Freſſen, verhindern, da denn Vermagerung und Auszehrung des Viehes von ſelbſt folgen, der Umlauf des Geblütes mehr und mehr gehemmet wird, und das Vieh unvermuthet ſtirbt. Ich zweifle, ob

man ſie, wie von Tam lehrt, durch den Spießglas-Schwefel auflöſen oder ausführen kann.

Es iſt allemal ein gutes Zeichen der Geſundheit, wenn ſich der Ochs oft ſelbſt lecket; es iſt ein Zeichen, daß er munter und muthig iſt. Denn, wenn ſie krank, ſchläfrig und träge werden, verſäumen ſie ſich gänzlich, und ihre Haut wird rauh, aus Mangel dieſer kleinen Sorge, die ſie in Ordnung hält. Nichts deſto weniger kann dieſes Lecken oft auch eine Krankheit ſeyn. Sie werden zuweilen ſo lange lecken, bis ſie nicht mehr freſſen können, weil ſie ſehr viel von den Haaren, die ſie abgeleckt haben, verſchlingen. In ſolchem Falle muß man den Ochſen zuweilen mit einem ſtarken Tranke von Wermuth waſchen, welches einen Geſchmack hat, der ihm zuwider iſt; und wenn er dieſe Bitterkeit auf der Haut findet, wird er das Lecken unterlaſſen; eben ſo, wie die Kinder durch das Reiben der Brüſte mit Aloe abgewöhnet werden. Einige bedecken in dieſer Abſicht das Thier mit ſeinem eigenen Miſte; allein, dieſes iſt ein unfläthiger Handgriff. Weil das Lecken allezeit der Reinlichkeit wegen geſchiehet, ſo wird der Ochs von Tage zu Tage müder werden, ſich davon zu reinigen, oder ſich gänzlich vernachläßigen, welches eben ſo ſchlimm ſeyn wird. Ich bin ein großer Freund der leichten und wohlfeilen Mittel der gemeinen Landleute, aber ſie ſind nicht allezeit die rechten.

Inſonderheit ſind die Haarballen öfters eine Urſache des häufigen Sterbens der Lämmer. Wenn im Frühlinge, beſonders im ungeſtümen, die Schafmütter nicht auf das ſorgfältigſte gewartet werden, und bald nach der Lammzeit nicht genug Milch haben, ſo ſaugen die Jungen nicht nur an das leere Euter, ſondern aus Hunger und Dummheit überall am Hinter-Leibe, oder, wie es die Schäfer nennen, an den Schinken, wodurch ſie Wolle, und mit dem allermindeſten Theile derſelben den ſicherſten Tod in den Leib bekommen.

Flemyng (Philoſ. Transact. Vol. XLIX, P. 1 S. 254) hat dergleichen Haare häufig in den Magen der theils ungebohrnen, theils erſt neugebohrnen Kälber, die folglich noch niemals geſogen haben, gefunden, und macht daraus den Schluß, daß die wäſſerige Feuchtigkeit des Schafhäutchens (Liquor amnii) ein Nahrungsmittel der Frucht ſey, durch deren Mund er in den Magen und in die andern Eingeweide dringt. Mit

ihm kommen zugleich die von der Haut des in dieſer Feuchtig=keit ſchwimmenden Thieres in den Magen. Flemyng hat dergleichen Haare häufig in dem erſten Kothe (Meconium) der neugebohrnen Kälber gefunden; zu einem Beweiſe, daß ſie in Mutterleibe ſchon in den Maſtdarm aus dem Magen gekommen ſind. Vor ihm hatten dieſe Erfahrung ſchon Slade und Swammerdam gemacht, und Haller macht ſie völlig ge=wiß. Flemyng glaubt, daß ſolche Haare ſich auch in dem Magen anderer Embryonen und neugebohrner Thiere finden, deren Haare von der Haut, während der Zeit, da das Thier noch in der gedachten wäſſerigen Feuchtigkeit liegt, abgehen. Und ſolche Art Thiere ſind die Schafe. Wenn daher ganz junge und neugebohrne Lämmer dergleichen Haare im Magen gehabt, ſo iſt immer die Frage: ob ſie dieſe erſt nach der Ge=burt beym Saugen eingeſchluckt, oder ſchon vor der Geburt im Magen gehabt haben. Sind die Lämmer aber ſchon etliche Tage alt, und haben geſogen: ſo iſt es eher wahrſcheinlich, daß ſie die Haare der Mutter eingeſchlungen haben. Und doch dürften dieſe bey dem Ueberfluſſe der Milch nicht eben tödtlich werden.

Haar=Band, ein ſchmahles und langes, ſeidenes oder zwirnenes Band, womit ſich das Frauenzimmer die Haare zuſammen binden, und wenn ſie abgetheilt ſind, dieſelben in jeden Zopf mit einflechten läßt.

Haar=Beere, an einigen Orten ein Name der Brom=Beeren und Himbeeren, weil ſie mit einigen Haaren verſehen ſind.

Haar=Bereiter, ſiehe oben, S. 522.

Haar=Beſen, ſiehe Th. VII, S. 409.

Haar=Beutel, ein Beutel, worin die Mannsperſonen das hintere Haupthaar tragen; in einigen oberdeut=ſchen Gegenden ein Haarſack; Fr. Bourſe aux che-veux. Sie werden gemeiniglich aus ſchwarzen ſeide=nen Taffet gemacht. Man hat auch dergleichen aus Pferdehaaren.

Die Verfertigung pferdehärener Haarbeutel, iſt ein Nahrungsgeſchäft für einzele kleine Haushaltungen, beſonders auf dem Lande.

Aus 1 ℔ Pferdehaaren werden 8 Stück Haarbeutel gemacht, woran eine Perſon 4 Tage arbeitet.

Das Pferdehaar koſtet höchſtens - - 1 Thl.
Jeder Haarbeutel kann für 8 Gr. verkauft werden, mithin 8 Stück für - - 2 Thl. 16 Gr.

Bleibt alſo in 4 Tagen Profit 1 Thl. 16 Gr.

Einen Haarbeutel haben, oder ſich einen Haar=Beutel trinken, einen Rauſch; als eine Anſpielung auf einen gewiſſen Major bey der alliirten Armee, im vorletzten Kriege, der den Trunk liebte, und alsdann gemeiniglich in einem Haarbeutel, an ſtatt des Zopfes, vor dem commandirenden General erſchien.

Haarbeutel=Perrücke, ſiehe unter Perrücke.

Haar=Binde, ein breites Haarband, die Haupthaare damit zurück zu binden.

Haar=Birke, ſiehe Th. V, S. 331.

Haar=Bleichen, ſiehe oben, S. 519.

Haar=Blume, bey den neuern Schriftſtellern des Pflanzenreiches, der Name einer Gattung oſtindiſcher Pflanzen mit halb getrennten Geſchlechtern und verwachſenen Staubbeuteln, deren Blumenkrone rings um mit ſteifen Haaren oder Borſten eingefaßt iſt; Trichoſanthes *Linn.* Linné hat 5 Arten, Trichoſanthes anguina, nervifolia, cucumeria, amara und punctata.

Haar=Boden, Von einer Perſon, welche ein gutes und ſtarkes Haupthaar hat, ſagt man im g. L. im Scherze, ſie habe einen guten Haarboden

Haar=Braten, bey einigen Jägern, der Ziemer von einem wilden Schweine.

Haar=Bürſte, Kopfbürſte; ſiehe Th. VII, S. 416.

Haar=Decke, Fr. Hair, Haire, iſt ein gewiſſes Gewebe, oder grober ungeköperter oder ungekreuzter Zeug, der von Pferdehaaren gemachet wird, die bisweilen mit Ochſen= oder Kuh= imgleichen Hirſch= Reh= und andern ſchlechten, von den Gärbern mit Kalk gebeizten und abgeſchabten, Thierhaaren vermenget werden.

Es werden nähmlich dieſe Haare, nachdem ſie mit Waſſer rein gewaſchen, und wieder getrocknet ſind, erſtlich auf eben die Art, wie die Wolle, woraus die Tücher gemacht werden, kardetſchet oder gekrämpelt, alsdann an einem Rade ſtark geſponnen, hernach das Geſponnene gezwirnt, oder doppelt genommen, hierauf ferner gezwirnt, und endlich auf eben die Art, wie andere ungeköperte Zeuge, auf einem Stuhle mit zween Schämeln gewirket oder verarbeitet.

Man hat von dieſem Zeuge zweyerley Gattungen, von denen die erſte aus lauter groben Haaren gemacht, die andere aber aus etwas feinern Haaren, entweder allein, oder mit Werg von Hanf vermiſcht, gewirket werden; daher die letztere Art etwas dichter und feiner iſt. Beyde Arten werden 40 und mehr Ellen lang, und 1 bis 4 Ellen breit, gewebet. Sie dienen zum Einballen und Einpacken koſtbarer Waaren, die man vor dem Regen bewahren will; desgleichen, im Winter die Fußböden in den Zimmern damit zu belegen; ferner zu Pferdedecken und zu Schiffdecken; nicht weniger in den Brauhäuſern, das Malz darauf zu dörren; und endlich auch in Feuersgefahr, indem die Erfahrung gelehret hat, daß dergleichen wohl eingenetzte Haardecken, wenn ſie über ein Hausdach ausgebreitet, und ſtark mit Waſſer begoſſen worden, die von dem nächſt brennenden Hauſe ausfahrenden Flammen abgehalten haben. Der letztern feinern Sorte aber bedienen ſich auch bey den Katholiken einige andächtige Ordens- und andere Perſonen, und machen daraus Unterziehkleider auf die bloße Haut, um durch deren Schärfe den Leib zu kaſteyen. Ein ſolches Kleid heißt im Lat. Cilicium.

Sie werden in den Seeſtädten, ſonderlich in Hamburg und Lübeck, desgleichen in Island, theils von eigenen Meiſtern, theils in den Zuchthäuſern, häufig verfertiget und ſtarker Handel damit getrieben; auch in

in auswärtige Länder, inſonderheit nach Frankreich und Spanien, verſendet.

Haar-Draht, ſiehe Haar-Wulſt.

Haar-Druſe, ein Stück eines aus ſehr zarten Eckſäulen zuſammen geſetzten Flußſpathes; kryſtalliniſcher Flußſpath; ſiehe unter Spath.

Haar-Eiſen, Streicheiſen; ſiehe Schabe-Eiſen der Lohgärber.

Haar-Erz, ein haarförmiges, d. i. in dünnen, dem Haare ähnlichen, Fäden wachſendes Erz, beſonders ein ſolches Bleyerz, welches zu Harzigerode gebrochen wird.

Haar-Färben, ſiehe oben, S. 505, fgg.

Haar-Farbe. 1. Die kaſtanienbraune Farbe, welche bey den Haupthaaren der Menſchen am häufigſten angetroffen wird. Daher haarfarben, oder haarfarbig, kaſtanienbraun.

2. Eine Farbe, Haare damit zu färben.

Haar-Feder, die haarartigen Federn der jungen Vögel, ehe ſie Federn zum Fliegen bekommen.

Haar-Flechte, zuſammen geflochtene Haare.

Haar-Gras, Elymus *L.*; ſiehe Sand-Gras.

Haar-Hammer, ſiehe Haaren 2.

Haar-Handel, ſiehe oben, S. 516, fgg.

Haar-Haube, ſiehe unter Haube.

Haar-Holz, ſiehe Traubenkirſche, im Art. Kirſche.

Haar-Kamm, ſiehe Kamm.

Haar-Klauber, im gem. Leben, eine verächtliche Benennung eines Perrückenmachers, Niederſ. Haar-Klöver, von klauben, Niederſ. klöven, ſpalten. Zuweilen auch eines Grillenfängers.

Haar-klein, ſo klein wie ein Haar; noch mehr figürlich, genau, mit allen auch den kleinſten Umſtänden. Sie hat alles haarklein wieder erfahren. Einem alles haarklein erzählen.

Haar=Kopf, ein ehemaliger Kopfputz des andern Geſchlechtes, da es entweder ſeine eigene Haare auf verſchiedene Art aufziehen, und mit Bändern ausſchmücken ließ, oder ſich, ſtatt deren, eines Aufſatzes von fremden Haaren bediente.

Haar=Kraut, ein Name verſchiedener Pflanzen mit haarigen Blättern und haarförmigen Ranken; ſiehe Frauen=Haar, Th. XIV, S. 798, f.

Haar=Krone, ſiehe oben, S. 526.

Haar=Kugel, ſiehe Haar=Ball.

Haar=Kupfer, ſiehe unter Kupfer.

Haar=Locke, eine Locke von Haaren, d. i. mehrere zuſammen zirkelförmig gekrümmte Haare; L. Cincinni, Fr. Tourtillons de cheveux, oder Toupeaux; eine Locke, Niederſ. Krulle. Siehe auch Locke.

Von ringförmig gekräuſeten Locken, oder Buckeln; ſiehe Th. XV, S. 143.

Von falſchen Locken, welche zwiſchen die eigenen Haare oder Perrücken an verſchiedene Orte auf dem Kopfe des Frauenzimmers geſteckt werden, ſiehe Th. XV, S. 148.

Haar=Mann, ein Mann der mit Haaren handelt, ein Haarhändler,

Bey den Tuchmachern wird das gewalkte, aber noch nicht geſchorne Tuch, ein Haarmann genannt. Daher den Haarmann ſcheeren, wenn die Rauher oder Bereiter dem aus der Walke gekommenen Tuche 2 oder 4 Striche mit weichen Karden, und einen Schnitt mit einer Scheere, die nicht ſehr ſcharf iſt, geben, damit ſolchergeſtalt das ſtraubige Haar, welches die Walke aus dem Tuche getrieben hat, abgeſchnitten werde.

Haar=Mantel, eigentlich ein Nachtmantel des andern Geſchlechtes, deſſen es ſich bedienet, wenn es ſich das Haupthaar in Ordnung bringen läßt, Fr. Peignoir.

Ehedem führte dieſe Benennung ein oben um den Hals zuſammen gefalteter oder auch geſchobener langer Kragen des Frauenzimmers, welcher bis über den halben Leib herunter hieng, von einem ſehr weiten Umfange, der entweder durchaus von geklöppelten oder genähten Spitzen, oder mit angeſetzten Spitzen, oder auch ſchlecht von Kattun, Neſſeltuch, Terleton, Kammertuch u. d. gl. gemacht war. Das Frauenzimmer bediente ſich deſſen inſonderheit zur Sommerszeit bey heißem Wetter; und weil er ihnen vornämlich, wenn ſie aus dem Bette aufgeſtanden, oder da ſie nicht mehr völlig angekleidet waren, eine große Bequemlichkeit zuwege brachte, ſo nennte man denſelben auch einen Nachtmantel.

Haar-Meſſer, ſiehe Meſſer der Sammetweber.

Haar-Milbe, eine Art Milben oder kleiner Würmer, welche die Haare zerfrißt, und zu den Acaris des Linne gehört; der Haarwurm. Siehe oben, S. 512.

Haar-Mos, Polytrichum *Linn.*; ſiehe Widerton.

Haar-Mütze, ſiehe Perrücke.

Haar-Nadel. 1. Eine zweygabelige Nadel, oder vielmehr ein in Geſtalt zweyer Spitzen zuſammen gebogener Draht, die Haupthaare und Haarlocken damit zu befeſtigen; eine Gabelnadel; ſiehe Th. XV, S. 143, f.

2. Starke und lange Nadeln mit rund gedreheten Köpfen, welche bey dem ehemahligen Kopfputze des andern Geſchlechtes häufig gebraucht wurden.

3. Eine, an Geſtalt einer Reihnadel ähnliche, aber weit längere und breite Nadel von Stahl, Elfen-Bein, Meſſing, Silber oder anderer Materie, vermittelſt welcher das andere Geſchlecht die in Zöpfen geflochtenen Haare zu einem Neſte bildet und befeſtiget; die Neſtelnadel; L. Discerniculum, Fr. Aiguille de tête.

Von der Gefahr, worin ſich Frauenzimer, welche einen mit metallenem Draht aufgeſteiften hohen Hauptſchmuck tragen, und Haarnadeln in ihre Haare ſtecken, zur Zeit eines Gewitters befinden, ſ. im Art. Kopf-Putz.

Haar-Neſt, (das) oder die **Haar-Neſtel**, aufgeflochtene und in einem Kreiſe gewickelte Hauptaare; im Braunſchw. Puns, Punz. Siehe **Neſtel**.

Haar-Paſtete; ſiehe unter **Perrücke**.

Haar-Pflanze, ſiehe oben, S. 526.

Haar-Pinſel, ſiehe **Pinſel**.

Haar-Pomade, ſiehe oben, S. 508.

Haar-Puder, Puder, die Hauptaare damit zu beſtreuen; ohne Zweifel zum Unterſchiede von geſtoßenem Gewürze, welches ehedem, wenigſtens in einigen Gegenden gleichfalls Puder genannt wurde; ſiehe dieſes Wort.

Haar-Puff, **Haarpüffe**, nennt das Frauenzimmer diejenigen abgetheilten, über die Stirn hoch hinauf gezogenen, und über gewiſſe dazu beſonders verfertigte Wülſte oder Haardrahte geſchlagenen und angeſteckten Haare, worauf der Haubendraht geſetzt wird.

Haar-Putz, ſiehe oben, S. 502, fgg.

Haar-Qualle, Meduſa capillata *Linn.* ſiehe unter **Qualle**.

Haar-Reiber, bey den Kartenmachern; ſ. Th. XIV, S. 478.

Haar-Röhre, **Haarröhrchen**, L. Tubi oder Tubuli capillares, Fr. Tuyaux capillaires, zarte, ſubtile Röhrchen, welche kaum ſo weit ſind, als ein Haar dick iſt; ſie mögen nun durch Kunſt zu phyſikaliſchen Verſuchen verfertiget werden, oder in der Natur befindlich ſeyn. Von der letztern Art ſind die Haarröhren in den Pflanzen und Gewächſen.

Die durch Kunſt verfertigten Haarröhren, deren Durchmeſſer ungefähr ſo viel, als die Dicke eines Menſchen-

Haa-

Haares, oder wenigſtens nicht mehr als ein ſechſtel Zoll beträgt, ſind entweder von Glas oder Metall. Tauchet man ein gläſernes Haarröhrchen, welches auf beyden Seiten offen iſt, in Waſſer oder in andere flüſſige Materien, welche von leichterer Art ſind, als das Glas, ſo ſteigt die flüſſige Materie in dem Röhrchen über die Oberfläche des Flüſſigen, welches ſich in dem Gefäße befindet, und zwar deſto höher, je länger die Röhre und je kleiner ihr Durchmeſſer iſt. Sind zwey Röhrchen von einerley Länge, ſo verhalten ſich die Höhen, zu welchen einerley flüſſige Materie darin ſteigt, umgekehrt, wie die Durchmeſſer der Röhrchen. Iſt z. B. der Durchmeſſer des einen Röhrchens viermal kleiner, als des andern, ſo wird die flüſſige Materie in dem erſten auch viermal höher ſteigen, als in dem andern Röhrchen. Sind die Durchmeſſer von zwey Haarröhrchen einander gleich, die Längen aber ungleich, ſo ſteigt zwar die flüßige Materie in dem längern Röhrchen etwas höher, als in dem kürzern; allein, dieſe Höhe iſt der Länge der Haarröhrchen nicht proportionirt. Dieſe Erſcheinung erfolgt auch im luftleeren Raume eben ſowohl, als in der freyen Luft; woraus erhellet, daß ſich nicht der Druck der Luft, ſondern die anziehende Kraft für die Urſache derſelben halten läßt. Macht man den Verſuch mit verſchiedenen flüſſigen Materien von ungleicher ſpecifiſchen Schwere, ſo findet man, daß dieſelben in einerley Röhrchen nicht zu einerley Höhe ſteigen; doch richten ſich dieſe Höhen nicht nach dem Verhältniſſe der eigenthümlichen Schwere, ſondern nach der verſchiedenen anziehenden Kraft dieſer Materien.

Wird ein gläſernes Haarröhrchen in Queckſilber oder in geſchmolzene Metalle getauchet, ſo ſtehen dieſe Materien darin allemal niedriger, als in dem Gefäße, und zwar deſto niedriger, je kleiner der Durchmeſſer des Haarröhrchens iſt, weil die Theilchen des Queckſilbers und der geſchmolzenen Metalle von einander ſtärker, als von dem Glaſe, angezogen werden. Erwählt man aber hiezu nicht gläſerne, ſondern metallene Röhrchen, ſo ereignet ſich das Gegentheil.

Aus den angeführten Verſuchen mit den Haarröhrchen läßt ſich begreifen, warum ſich das Waſſer bis in das oberſte Ende eines Stück Zuckers zieht, wenn nur das unterſte Ende ein wenig eingetauchet wird, und warum in den Pflanzen die von der Wurzel eingeſogenen Feuchtigkeiten in die Höhe ſteigen, weil die leeren Zwiſchenräumchen dieſer Körper eine Menge

von Haarröhrchen vorſtellen, in denen das Waſſer durch die anziehende Kraft zum Steigen genöthiget wird.

Haar=Sack, ſiehe Haarbeutel.

Haar=Salbe, eine Salbe zu den Haaren oder für die Haare, entweder ſie wachſend zu machen, ſiehe oben, S. 508, oder ſie wegzubeizen, ſiehe oben, S. 513.

Haar=Salz, Halotrichum, eine ſalzige Subſtſtanz in Geſtalt weiſſer ſehr dünner Haare, welche in manchen Bergwerken, z. B. in Idria, aus dem Geſtein blühet, und von den Bergleuten Saliter genannt wird; ungeachtet ſie, nach des Hrn. Scopoli Verſuchen, weder ein Vitriol, noch ein Salpeter, ſondern ein wahres Mittelſalz iſt.

Haar=Sammler, ſiehe oben, S. 517.

Haar=Schar, an einigen Orten ein Nahme des Bär=Lappes, Lycopodium *Linn.*; ſ. Kolben=Moos.

Haar=Schedel, ein im Hochdeutſchen ungewöhnliches Wort, den Schedel oder Kopf zu bezeichnen, welches Pſ. 68, 22. vorkömmt.

Haar=Scheere, eine Scheere, die Haare bey Menſchen und Thieren damit zu beſchneiden.

Bey den Sammetwebern iſt es eine Scheere, die Faſerknoten auf der haarichten Fläche des Sammtes damit abzuſchneiden.

Haar=ſchlächtig, ſiehe Herz=ſchlächtig.

Haar=Schmuck, ſiehe oben, S. 502, fgg.

Haar=Schnepfe, die kleinſte Art Schnepfen, Scolopax minima *Klein.*; ſiehe unter Schnepfe.

Haar=Schnur, eine Schnur von Haaren, beſonders ſo fern man ſie durch die Haut zieht, ein künſtliches Geſchwür hervor zu bringen; ſiehe Haar=Seil.

Bey den Perrückenmachern werden die auf ſeidene Fäden dreſſirten Haare, woraus die Perrücke zuſammen geſetzet wird, Haarſchnüre oder Dreſſen genannt,

Eben dieſe Benennung führt auch das Lycopodium clavatum *Linn.*; ſiehe Kolben-Moos, No. 1.

Haar-Schopf, ein Schopf von Haaren. Den Kutſch-Pferden ſetzt man zuweilen einen künſtlichen Haarſchopf auf die Stirn. Siehe Schopf.

Haar-Schwarte, die Haut, welche die Hirnſchale bedeckt; Pericranium. Siehe Haar-Boden und Schwarte.

Haar-Schwefel, gediegener Schwefel in Geſtalt zarter Haare oder Fäden; ſiehe Schwefel.

Haar-Seide, ſiehe unter Seide.

Haar-Seil, ein aus Haaren gedrehetes Seil; beſonders ſo fern daſſelbe durch die Haut gezogen wird, ein künſtliches Geſchwür dadurch zu erwecken; eine Haar-Schnur, L. Setaceum, Fr. Seton Ein ſolches Seil wird von Seide, Baumwolle, Hanf, oder Menſchen- und Pferde- Haaren, gemacht. Ihr Gebrauch iſt ſehr alt, und gemeiniglich immer in einerley Abſicht mit den Fontanellen unternommen worden, ſcharfe, ſtockende Feuchtigkeiten von einer Stelle zur andern zu leiten, dergleichen Feuchtigkeiten an dem Orte, wo ſie Schaden thun, abzuziehen, wie bey lange anhaltenden Gichtſchmerzen nöthig iſt, eine ausgetretene Feuchtigkeit bey wäſſeriger Geſchwulſt abzuzapfen, bey ſchweren Zufällen des Hauptes, bey flüſſigen Augen, in der Epilepſie, bey zu befürchtendem Schlagfluſſe ꝛc. in welchen Fällen eine ſolche, mit Roſenöhl angefeuchtete, Schnur, aller Orten, wo es nöthig iſt, am meiſten aber durch das Genick mit einer großen Nadel durchgezogen, und beſtändig zum hin und her ziehen darin gehalten wird. Man bedient ſich dieſer Haarſchnur auch inſonderheit, wenn Jemand durch und durch geſtochen oder geſchoſſen iſt. In ſolchem Falle feuchtet man die Schnur mit ſolchen Salben oder Medicamenten, welche ſich zu dergleichen Wunden ſchicken, an. So oft man hernach das Pflaſter abnimmt, ſchneidet man

man das Stück, an welchem ſich der Eiter angeſetzt hat, ab, und zieht ſolchen aus dem Geſchwüre, ſo oft der Verband davon abgenommen wird, heraus.

Die ſcheinbare Hoffnung und der wirkliche Nutzen, den man ſchon vor Alters bey dieſem Mittel gefunden, haben den Gebrauch deſſelben bey Menſchen und Vieh allgemein gemacht; weil es aber grauſamer ausſieht, und ſchmerzhafter iſt, als ein Fontanell, ſo haben Aerzte und Kranke lieber das gelindeſte erwählt, wenn auch gleich die Abſicht dabey nur halb erreichet würde. Daher wird dieſes Verfahren jetzt mehr bey dem Vieh, als bey Menſchen, gebraucht. *Einem Thiere ein Haar-Seil legen, ſtecken,* oder *ſetzen;* welches, wenn man ſich, ſtatt des Haarſeiles, eines ledernen Riemens bedient, auch *ein Leder legen,* oder *einen Riemen ſetzen,* genannt wird.

Zu einem Haarſeil für größere Thiere, als: Pferde und Rindvieh nimmt man von den längſten Haaren eines Pferdeſchweifes, etwann einen ſtarken Finger dick, und 3 Stückchen eben ſo langen Bindfaden, bindet dieſe beyde Stücke mit einem Ende an ein in der Mitte eingekerbtes Hölzchen, und flicht das Haar und den Bindfaden durch einander, wie einen dreyfachen Zopf; Fig. 1093. Für das kleinere Vieh kann man die Schnur etwas dünner, als einen kleinen Finger dick, machen.

Bey Pferden iſt der gewöhnlichſte Ort zum Haar-Seil legen vor dem Buge zwiſchen dem Halſe und dem Schulterblatte, Fig. 1095*; ſonſt kann man es aber auch nahe an dem Orte, den man von den ſich angehäuften Feuchtigkeiten dadurch entledigen will, anbringen. Man nimmt bey a, Fig. 1095*, ein wenig Haut zwiſchen die Finger, ſchneidet mit einem ſcharfen Meſſer darein, daß man die Spitze von einem Hirſchhorn darein ſtecken kann. Mit dieſem Hirſchhorn ſticht man in die Wunde hinein, und ſucht damit die Haut, nach

b zu,

b zu, von dem darunter liegenden Fleiſche zu trennen. Alsdann bläſet man mit einem Federkiel in die Wunde, und trennt durch dieſes Blaſen Haut und Fleiſch noch mehr von einander, wodurch man der Materie, welche hieher fließen ſoll, den Weg erleichtert. Hierauf ſticht man mit einer, 1 Elle langen, aber vorn ſtumpfen, ſtählernen Nadel, Fig. 1094, von a bis b. Wenn ſie bis b gekommen iſt, ſchneidet man mit gedachtem Meſſer wieder ein Löchelchen in die Haut, zieht die Nadel durch dieſes obere Loch heraus, ſteckt ſie wieder in daſſelbe nach dem untern zu, thut alsdann das Haarſeil in das Oehr der Nadel, und zieht es mit derſelben durch; an das andere Ende des Haarſeiles bindet man hernach, wie an das obere, ein Stückchen Holz, damit die Schnur nicht durch die Oeffnungen der Wunde durchſchlüpfen könne. Ehe man das Haarſeil hinein zieht, muß es zuvor mit rohem Terpenthin, Digeſtiv-Salbe, oder Balſam des Arcäus, beſtrichen werden, und nach dem Einziehen muß man die beyden Löcher wohl verſtopfen, daß keine Luft hinein kann. Damit das Thier auch nicht etwann mit den Zähnen die Schnur heraus ziehe so muß man es in einer ſolchen Stellung anbinden, daß es nicht mit dem Maule dazu gelangen kann; den Pferden aber kann man auch, in dieſer Abſicht, einen ſtarken Stock mit dem einen Ende an dem Gurt, mit dem andern aber an der Halfter befeſtigen, damit ſie den Kopf nicht herum bringen können. Durch dieſes zwiſchen dem Fell und Fleiſche ſteckende Haar-Seil, und die darauf geſtrichenen Arzeneyen, wird nun daſelbſt ein Geſchwür erweckt, zu welchem die verdorbenen Säfte des Körpers ihren Zufluß nehmen, und mit der Materie ausgeführt werden. In dieſer Abſicht zieht man am vierten Tage, nachdem das Haarſeil geſteckt worden, daſſelbe in der Wunde hin und her, damit die Materie abfließen kann, und beſtreicht es aufs neue mit einer der vorher genannten Arzeneyen; dieſes wie-

wiederholt man hernach alle zween Tage, oder auch täglich, und läßt das Thier ſich fleißig bewegen, weil dadurch die Erzeugung und der Abfluß der Materie noch mehr befördert wird. Nach 14 Tagen oder 3 Wochen ſchneidet man das eine Ende des Haarſeiles ab, zieht es aus der Wunde heraus, und läßt alsdann dieſelbe von ſelbſt zuheilen. Währender Cur, außer an den vier erſten Tagen, da man dem Pferde warm zu ſaufen geben, und es überhaupt warm halten muß, giebt man ihm ordinäres Futter. Ueberhaupt iſt dieſe Operation, wie bereits oben erinnert habe, wie ein Foutanell anzuſehen; und was man von dieſem für gute Wirkung erfährt, kann man von dem Haarſeil auch erwarten. Man kann auch der Gewohnheit einiger Roßärzte folgen, welche bloß einen Einſchnitt machen, und entweder gar kein Seil in die Wunde thun, oder ſolches kaum etliche Tage darin laſſen. Denn wenn die Materie nicht recht reif werden, und den Zug hieher faſſen kann, ſo richtet man durch die Operation mehr Schaden, als Nutzen, an, da man doch, wenn man recht damit verfährt, ſo unvergleichliche Wirkungen, bey allen Schmerzen, kalter wäſſeriger Geſchwulſt, in Lähmung und Schwäche der Schenkel, bey Vollblütigkeit und Augenflüſſen, in Kopfweh, bey Krankheiten des Gehirns, bey Verrückung der Schulter rc. davon ſiehet.

Bey dem Rindvieh, iſt das Haarſeil in allen anſteckenden Seuchen, ein ſehr ſicheres und wirkſames Mittel. Man durchſticht die unter dem Halſe hängende Haut mit der ſtählernen Nadel, in deren Oehr eine aus 7 oder 8 Schuhpechdrahten, oder gepichten oder ungezwirnten Fäden beſtehene Schnur ſteckt, zieht dieſe Schnur täglich 2 oder 3 mal in dem Einſchnitte hin und her, und verfährt übrigens, wie bey den Pferden.

Eben die Abſicht, die man bey dem Haarſeil legen, ſtecken oder ſetzen, hat; kann man auch durch das

Leder-legen oder ſtecken, oder Riemen-ſetzen, Fr. l'ortie, erhalten, und im Grunde iſt auch dieſe Operation mit der vorigen einerley. Man ſtellt ſie ins beſondere bey dem Pferde an; und zwar iſt die Gegend an der Bruſt, oder um den Nabel, eine bequeme Stelle dazu, ungeachtet man auch andere Orte des Körpers dazu wählen kann. Man nimmt die Haut 3 Zoll breit neben dem Nabel, auf derjenigen Seite, wo die Geſchwulſt oder der Schade, welchen man durch das Lederſtecken curiren will, vorhanden iſt, zwiſchen die Finger, durchſchneidet ſie mit einem ſcharfen Meſſer, ſo breit daß man mit zween Fingern hinein kann, und löſet durch die gemachte Wunde die Haut mit der Spitze von einem Hirſchhorn um und um von dem Fleiſche ab, daß es eine Höhle von ungefähr ½ Schuh im Durchſchnitte gebe, oder daß ſie wenigſtens ſo weit gehe, daß man mit dem mittlern Finger rings herum fahren könne. Alsdann nimmt man ein ringförmiges Stück Leder von einem alten Schuh, deſſen innere Ründung ungefähr ſo groß als ein Gulden, das Leder ſelbſt aber von der Breite eines kleinen Fingers iſt, umwickelt es rings herum mit Flachs, und beſtreicht es mit Terpenthin, Digeſtivſalbe oder dem Balſame des Arcäus. Nachdem man es hierauf zuſammen gefalten, bringt man es durch die Wunde in die Höhlung, breitet es daſelbſt wieder aus, und ſtopft noch mehr Flachs oder Werg hinein, welches mit derſelben Salbe beſtrichen worden. Von dem Flachſe läßt man ein wenig hervorragen, um ſolchen wieder deſto leichter heraus ziehen zu können. Nach vier Tagen zieht man das Werg heraus, dreht das Leder rings in dem Geſchwüre herum, und wiederholt dieſes alle Tage, wobey man auch immer etwas von der Salbe auf friſchen Flachs geſtrichen, an ſtatt des alten, den man heraus nimmt, in das Geſchwür hinein bringt. Einige ſchieben auch, über das Leder her, kreuzweiſe, dau-

mens-

mensdicke Stückchen Speck, und verſehen das Leder, bey jedesmahligem Umdrehen, wieder mit friſchem Speck. Wenn nun das Leder 14 Tage oder 3 Wochen geſteckt hat, macht man einen kleinen Riß mit dem Meſſer in die Haut, und zieht es heraus. Die Wunde läßt man hernach von ſelbſt zuheilen. Während der Cur kann man ohne Bedenken das Pferd reiten, oder allerhand Geſchäfte verrichten laſſen. Man kann auch, wenn man es nöthig findet, mehrere Leder zugleich ſtecken. Robertſon verſichert, daß er mehr als zwanzig auf einmal mit dem beſten Erfolge bey einem Pferde geſteckt habe.

Haar-Sieb, ein aus Pferdehaaren geflochtenes Sieb; zum Unterſchiede von einem Drahtſiebe; ſiehe Sieb.

Auch ein aus Pferdehaaren auf ähnliche Art geflochtenes Gewebe, womit man ehedem die Schöße der Mannskleider auszuſteifen pflegte, wird Haarſieb oder Siebtuch, Fr. étamine de crin, genannt.

Haar-Silber; gediegenes Silber in Geſtalt zarter Fäden oder Haare; ſiehe unter Silber.

Haar-Spieß, ſiehe Haaren 2.

Haar-Strang, Peucedanum, eine Gattung Dolden-Gewächſe, von der ich nur folgende zwo Arten anführe:

1. **Gemeiner Haarſtrang, Bärdill, Bärfenchel, Bärwurz, Himmeldill, Himmelgalle, Himmelgelb, Roßkümmel, Saufenchel, Schwefelwurz,** Peucedanum germanicum minus, Peucedanum vulgare *Off.* & *C. B.* Cauda porcina; Fœniculum porcinum ſ. ſuarium; Pinaſtellum; Peucedanum officinale, foliis quinquies tripartitis filiformibus linearibus *Linn.* Fr. Fenouil de porc, Queue de cochon, Engl. Hareſtrong. Man trifft dieſes perennirende Gewächs auf Bergen, in Wäldern, vornehmlich aber auf fetten und etwas feuchten Wieſen, an. Die lange, dicke, mit vielen Borſten und Zaſern beſetzte Wurzel treibt geſtreifte, äſtige,

2 bis

2 bis 3 Fuß hohe Stängel. Die Blätterſtiele haben einen ſcheidenförmigen Anfang, womit ſie den Stängel umgeben, und verbreiten ſich in viele Aeſte, welche mehrentheils mit fünfmal dreyfach getheilten, und endlich mit fadenförmigen, gleichbreiten Blättchen beſetzt ſind. Die Dolden ſtehen an den Enden der Aeſte, und die Blümchen ſind gelb. Auf dieſe folgt ein dünner, leichter Same, welcher wie der Dillſame, doch etwas länger, iſt.

Wo der Haarſtrang nicht von ſelbſt wächſt, da wird er, um ſeines Arzneynutzens willen, aus dem Samen gezogen, oder, in deſſen Ermangelung, und zwar am beſten, von der Wurzel fortgepflanzet. Der Same wird im Herbſte, bald nachdem er reif geworden, auf einen naſſen Boden geſäet. Wenn die Pflanzen im folgenden Frühlinge aufgegangen ſind, muß man ſie ſorgfältig gäten, und da, wo ſie zu dick ſtehen, verdünnern, im folgenden Herbſte aber ausheben, und dahin, wo ſie bleiben ſollen, 2 Fuß weit von einander ſetzen.

Die friſche Wurzel iſt auswendig ſchwarz inwendig gelblich, und giebt, wenn man ſie zerſchneidet, einen zähen, gelben, wie die Auflöſungen des Schwefels riechenden, Saft von ſich, zumal wenn ſolche im Frühlinge ausgegraben wird. Daher behaupteten die Alten, daß diejenigen, welche das Ausgraben verrichteten, ſchwindelig und ohnmächtig würden. Man kennt ſolche in der Arzneykunſt noch nicht genug, und ſie wird zu ſelten gebraucht. Sie beſitzt eine ſtarke eröffnende Wirkung, und ſcheint den Nerven beſonders angenehm, und daher als ein krampfſtillendes Mittel dienlich zu ſeyn. Vielleicht hat man aus dieſem Grunde dieſelbe bey der Mutterbeſchwerung, und zur Beförderung der monatlichen und Geburtsreinigung ſchon in ältern Zeiten angeprieſen. Bey Bruſtkrankheiten iſt ſie nicht zu empfehlen, weil das Geblüt davon vielleicht mehr, als nützlich iſt, erhitzet wird.

Das Vieh achtet dieſes Gewächs nicht, und kann daſſelbe auch nicht freſſen, weil nicht nur die Stiele der Blätter, und der Stängel ſelbſt, ſondern auch die dünnen langen Blätter ſehr hart, und dem Geſchmacke nach unangenehm ſind, zumal, wenn ſie etwas alt werden. Die Stängel, welche bisweilen die Dicke eines kleinen Fingers erreichen, werden ſo hart und holzig, daß ſie eher zum Verbrennen, als zum Verfüttern, taugen. Man muß daher dieſes Gewächs von den Wieſen vertilgen, welches nicht anders geſchehen kann, als daß die Wurzeln ausgehacket oder ausgegraben werden.

2. **Eckiger Haarſtrang, unächte Bärwurz, Matten-ſteinbrech**, Seſeli pratenſe; Peucedanum Silaus, foliolis pinnatifidis, laciniis oppoſitis, involucro univerſali diphyllo *Linn.* wächſt ebenfalls hin und wieder auf etwas feuchten Wieſen wild. Der Stängel iſt eckig, 2 bis 3 Fuß hoch. Die zuſammengeſetzten, gefiederten Blätter beſtehen aus lanzettförmigen, vertieften Blättchen. Die Einwickelung der Hauptdolde iſt zweyblätterig. Die gelben Blumen ſind auswendig weißlich. Die ganze Pflanze, inſonderheit die Wurzel, hat wirkſame Beſtandtheile, und der Geruch der Wurzel iſt weit ſtärker, als bey der erſten Art. Man kann ſie mit der Bärwurzel vergleichen, auch dafür gebrauchen. Sie iſt aber faſt gar nicht im Gebrauche. Dem melken Viehe ſoll das Kraut ſehr zuträglich ſeyn.

Haar-Tour, aus dem Franz. Tour, falſche friſirte Seitenhaare, deren man ſich in Ermangelung der eigenen zu bedienen pflegt; ſiehe Th. XV, S. 146.

Haar-Tuch, ein aus Pferdehaaren gewebtes Tuch. In weiterer Bedeutung in den Küchen, ein Stück Beutel-Tuch, gewiſſe Materialien zu den Speiſen dadurch zu treiben; ſiehe Beutel-Tuch.

Haar-Vitriol, gediegener Vitriol in Geſtalt zarter Fäden oder Haare; ſiehe Vitriol.

1. **Haar-Wachs**, von Wachs, cera, ein mit Talg vermiſchtes Wachs, die Hauptħaare damit glatt zu ſtreichen.
2. **Haar-Wachs**, von dem Zeitworte wachſen, das aus ſpannaderigen oder ſehnigen Zäſerchen beſtehende Ende der Muskeln in den thieriſchen Körpern, beſonders in den Körpern größerer Thiere, wo es einem weißen oder gelblichen Leder ähnlich ſieht, aber mit dem Wachsthum der Haare nichts zu thun hat, ungeachtet der große Hauſe ſich ſolches einzubilden ſcheint. Niederſ. Haarwaß.

Haar-Weide, eine Art niedriger Weiden, welche nur an feuchten Orten wächſet, und ein zähes und feſtes Holz hat; ſiehe Weide.

Haar-Wuchs, der Wuchs, d. i. Wachsthum des Haares. Den Haarwuchs befördern. Imgleichen zuweilen eine mit Haaren bewachſene Stelle des Leibes. Blutegel an den Haarwuchs ſetzen.

Haar-Wulſt, Haardraht, Fr. Tortillon de cheveux, ein von Leinwand mit Baumwolle, Flachs, Werg oder Haaren derb ausgeſtopfter Wulſt oder halber Umfang, mit Draht auf beyden Seiten eingebogen, worüber das Frauenzimmer bey dem Umbinden und Aufſetzen ſich die Haarpüſſe oder die langen Nackenhaare aufziehen und ſchlagen läßt.

Haar-Wurm, ſiehe Faden-Wurm, No. 2, und Haar-Milbe.

In einigen Gegenden wird eine Art der Roſe oder des Rothlaufes, imgleichen ein um ſich freſſendes Geſchwür, der Haarwurm genannt; ſiehe Roſe 1. Imgleichen eine Krankheit der Klauen an den Vorderfüßen der Schafe; ſiehe unter Schaf.

Haar-Wurz, in einigen Gegenden ein Name der Nymphaea *Linn.*; ſiehe See-Blume.

Haar-Wurzel, die Wurzeln der Haare, d. i. ihr unterſter Theil, vermittelſt deſſen ſie in der Haut befeſtigt

 ſind;

ſind; ſiehe oben, S. 483. Imgleichen zarte Wurzeln in Geſtalt der Haare; ſiehe oben, S. 523, und 527.

Haar⸗Zange, eine kleine Zange, die Haare damit auszurupfen. Man hat dergleichen von Silber, womit ſich das Frauenzimmer die Haare, welche an den Augenbraunen hervor ſtehen und einen Uebelſtand verurſachen, auszieht.

Haar⸗Zeug, ſiehe Haaren 2.

Haar⸗Zirkel, ſiehe unter Zirkel.

Haar⸗Zopf, ein aus Haaren geflochtener Zopf, beſonders ſo fern er aus den langen Nackenhaaren geflochten wird.

Haar⸗Zwiebel, ſiehe oben, S. 483.

1. **Haaren**, iſt in doppelter Geſtalt üblich. 1. Als ein Activum, die Haare abſchaben, bey den Gärbern. 2. Als ein Neutrum, mit dem Hülfsworte haben, die Haare fahren laſſen, verlieren. Das Wildbret haaret, wenn es zu gewiſſen Zeiten die Haare wechſelt; wofür man auch ſich haaren, imgleichen ſich hären ſagt.

2. **Haaren**, ſo nur im Niederſächſiſchen üblich iſt, die Schneide einer Senſe oder Sichel durch Hämmern oder Ausdehnen ſchärfen, welches in Oberſachſen dengeln und in Oberdeutſchland tengeln genannt wird; ſiehe Th. IX, S. 92. Es geſchieht vermittelſt des Haar⸗Zeuges, d. i. des Haarhammers und des Haar⸗Spießes, welcher letzterer ein kleiner unten ſpitziger Amboß iſt.

Wenn dieſes Wort nicht von Haar abſtammet, ſo fern es ehedem einen jeden zarten, dünnen Körper bedeutet hat, ſo gehört es vielmehr zu dem Worte ſcharf, welches durch Vorſetzung des Ziſchlautes und Veränderung des Suffixi daraus entſtanden ſeyn kann. Im Schwed. iſt Hjor und Hor, im Iſländ. hior, bey dem Ulphilas Hairus, im Griech. ἄορ, ein Schwert, Degen.

Haaricht,
Haarig, ſiehe oben, S. 482.

Habacuc-Oehl, ſiehe unter Pocken der Schafe.

Habe, (*) (die) von dem Zeitworte haben. So fern es halten bedeutet, wird es im Oberdeutſchen, nicht aber im Hochdeutſchen für Haltung, Feſtigkeit gebraucht.

2. Derjenige Theil, wobey man ein Ding hält. Siehe Hand-Habe.

3. So fern es beſitzen bedeutet, alles was man beſitzt, beſonders zeitliches Vermögen. Alſo nahm Abraham ſein Weib — mit aller ihrer Habe, die ſie gewonnen hatten, 1 Moſ. 12, 5. Im Hochdeutſchen wird es außer der dichteriſchen Schreibart wenig mehr gebraucht. Nur im g. L. ſagt man noch Hab und Gut, Jemandes ſämtliches Vermögen auszudrücken, wo Habe in engerer Bedeutung das bewegliche, Gut aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

Habe-Recht, (der) ein Menſch, der immer Recht haben will. Niederſ. Hebberecht. Daher haberechten, Recht haben wollen, ſtreiten, Niederſ. hebberechten.

Habeas corpus, iſt in Englang eine Schrift, welche derjenige, der wegen Schulden arreſtiret, oder eines geringern Verbrechens halber vor den Friedensrichtern verklaget, und, da er wegen ſeines künftigen beſſern Verhaltens keine Bürgſchaft (Caution) ſtellen können, gefänglich eingezogen worden, von den Oberrichtern erhalten kann. Kraft dieſer Schrift wird er des vori-

 gen

(*) Bey dem Willeram im Plural Habido, bey dem Strycker und dem Winsbeck Habe, im Niederſ. Have, ehedem Havede, im Angelſ. Haefe, im Schwed. Häfwor, Haefd, im mittlern Lat. Averium, Averia, wodurch in engerer Bedeutung auch Zugvieh, die vornehmſten Stücke der ehemaligen Habe, verſtanden wurde.

Es war einer von Gottſched's ſeltſamen Einfällen, daß er dieſes Wort Haabe geſchrieben wiſſen wollte, um es von dem Zeitworte ich habe zu unterſcheiden.

gen engern Verhaftes entlaſſen, und entweder nach der königlichen Bank in Southwark, oder nach der ſo genannten Fleet in London, gebracht, und ihm dabey vergönnet, in dem Diſtricte ſelbiger Gefängniſſe, welcher ſonderlich in Southwark in unterſchiedenen Gaſſen und Feldern beſteht, zu wohnen, auch, ſo weit ſich deren Freyheit erſtreckt, ungehindert auszugehen und ſein Gewerbe zu treiben. Sollte er aber dieſe Gränzen überſchreiten, ſich von ſeinen Gläubigern oder der Obrigkeit an einem andern freyen Orte betreffen laſſen, und wieder arreſtiret werden, ſo kann er in dieſem Proceſſe fernerweit kein Habeas corpus erlangen, ſondern wird in das Gefängniß zu Newgate geworfen, auch nicht eher wieder frey gelaſſen, als bis er alle ſeine Gläubiger völlig vergnüget, alle Unkoſten bezahlt, und der Obrigkeit hinlängliche Genugthuung gegeben hat.

Haben. (*) Dieſes Wort iſt in doppelter Geſtalt üblich.

I. Als ein für ſich gebräuchliches Zeitwort, welches im Deutſchen, ſo wie faſt in allen Sprachen, von einem ſehr weitläuftigen und mannigfaltigen Gebrauche iſt. Seine vornehmſten Bedeutungen mögen etwann folgende ſeyn.

1. In der Hand halten, mit der Hand, und in weiterer Bedeutung, mit einem Theile ſeines Leibes berüh-

(*) Dieſes Zeitwort lautet bey dem Ulphilas haban, bey dem Kero und der ſpätern oberdeutſchen Schriftſtellern gleichfalls haben, im Angelſ. haebban, im Niederſ. hebben, im Schwed. hafwa, im Engl. have, im Franz. avoir, im Lat. habere, und bey den Griechen, dem Heſychius zu Folge, auch ἄβειν für ἔχειν, Es ſcheint zu dem alten Gaff, die hohle Hand, Lat. cavus, hohl, und capere, nehmen, zu gehören, da es denn urſprünglich in der Hand halten, oder mit der Hand halten, oder mit der Hand ergreifen, bedeuten, und das Neutrum von dem Activo geben ſeyn würde, mit welchem es in manchen Bedeutungen überein kömmt; z. B. Acht haben und Acht geben, es hat und es giebt, für es iſt. Siehe Geben, Habicht, Handhaben und Heben. In der Pfalz iſt die Habloſigkeit, das Contractſeyn der Glieder, da ſelbige ſtarr ſind und ſich nicht haben, d. i. biegen und bewegen laſſen.

berühren und ſich deſſen bewußt ſeyn. Haben ſie das Buch? — Ja jetzt habe ich es. Ein Schwert in der Hand haben. Ein Kind auf den Armen haben. Schuhe an den Füßen, den Hut auf dem Kopfe, den Degen an der Seite haben. Jemanden bey der Hand haben. Eine große Laſt auf ſeinen Schultern haben. Ich habe es in der Taſche. Kein Geld bey ſich haben. Das hat nichts auf ſich, figürlich, hat nichts zu ſagen, hat keine wichtigen Folgen.

Figürlich auch für nehmen, hinnehmen, im eigentlichen Verſtande. Da, haſt du Geld, da nimm hin das Geld. Da, habt ihr das Buch. Hier habt ihr alles was da iſt. Daß dieſes allem Anſehen nach die erſte und eigentliche Bedeutung iſt, erhellet aus der unten ſtehenden Anmerkung.

2. In weiterer Bedeutung wird dieſes Wort beynahe ſo wie das Zeitwort ſeyn, in faſt unzähligen Fällen gebraucht, das Daſeyn eines Prädicates in, an und um einem Subjecte, ja oft nur in Beziehung auf daſſelbe zu bezeichnen, da denn das Prädicat in den meiſten Fällen ein Hauptwort iſt, ſo wie es bey dem Zeitworte ſeyn am häufigſten die Geſtalt eines Nebenwortes hat.

1) Das Verhältniß des Ortes gegen die darin befindlichen Dinge; für enthalten. Das Land hat viele große und ſchöne Städte. Eine Stadt, welche große Häuſer aber nur wenig Einwohner hat. Der Fluß hat kein Waſſer. Der Teich hat viele Fiſche.

2) Das Verhältniß eines Ganzen gegen ſeine Theile. Ein Pfund hat 32 Loth, eine Ruthe 12 Fuß, ein Gulden 16 Groſchen.

3) Das Verhältniß eines Dinges gegen die daran befindlichen Dinge, gegen deſſen Eigenſchaften und zufällige Umſtände. Der Menſch hat eine vernünftige Seele. Es giebt Thiere, welche ſechs Füße ha-

ben. Der Igel hat ſtatt der Haare Stacheln. Der Tiſch hat vier Ecken. Die Luft hat eine blaue Farbe. Einen großen Verſtand, ein böſes Herz, vieles Anſehen haben. Gewalt, Macht, Ehre haben. Gutes, ſchlechtes Wetter haben. Ein Ende, einen Anfang haben. Recht, Unrecht haben. Wenn ich das Leben habe. Er hat wenig von ſeinem Vater, artet ihm nicht nach. Etwas in Gewohnheit, im Gebrauche haben. Alles hat ſeine Zeit. Das Nachſehen haben. Das Fieber, die Waſſerſucht, das Podagra u. ſ. f. haben. Mangel, Ueberfluß haben. Viele Schulden, ein großes Vermögen haben. Er hat Erziehung.

4) Verſchiedene Arten des Verhältniſſes gegen die außer uns befindlichen Dinge.

(a) Ueberhaupt. Du ſollſt nicht andere Götter haben, d. i. verehren. Einen Vater, vier Kinder, viele Freunde haben. Haben ſie Brüder? Viele Weiber haben. Einen guten König haben. Viele Bedienten, ein großes Gefolge haben. Arbeit haben. So auch mit verſchiedenen Vorwörtern. Einen Freund, einen Feind an Jemanden haben. Jemanden zum Freunde, zum Feinde haben. Ich habe dich zum Zeugen. Einen andern über ſich, neben ſich, unter ſich haben. Theil an etwas haben. Viele Mühe mit etwas haben. Den Vorzug vor Jemanden haben. Eine Perſon zur Ehe haben. Sie will ihn nicht zum Manne, er will ſie nicht zur Frau haben; wo die Hauptwörter oft ausgelaſſen werden; er will ſie nicht haben. Zuweilen wird auch das haben verbiſſen: er will ſie nicht. Sie ſollen meine Tochter haben, zur Frau. Sie hat einen Geiſtlichen, zum Manne. Ich habe die Sache nicht bey der Hand. Wiſſen ſie auch, wen Sie vor ſich haben? Einfluß auf etwas haben.

Zuwei=

Zuweilen bekommt das Zeitwort in dieſen Fällen einen ſtärkern Nebenbegriff der Thätigkeit, ſo daß es nicht bloß einen leidentlichen Zuſtand des Subjectes bezeichnet. Seinen Scherz, ſein Geſpött mit etwas haben. Jemanden zum Beſten, zum Narren haben. Eine Unterredung mit Jemanden haben. Acht auf etwas häben. Ein wachſames Auge auf etwas haben.

(b) Beſonders.

α) Für empfinden, in der weiteſten Bedeutung, ſich einer Sache als gegenwärtig bewußt ſeyn. Schmerzen haben. Seine Freude, ſeine Luſt, ſein Vergnügen an etwas, einen Groll wieder Jemanden haben. Luſt zu etwas haben. Durſt, Hunger haben. Etwas gern haben, es mit Luſt empfinden. Mitleid gegen Jemanden, mit Jemanden haben. Jemand in Verdacht haben, Verdacht gegen ihn empfinden. Viele Noth, vielen Kummer, viele Sorgen haben. Das hab ich am Gefühle, am Griffe. Jemanden lieb haben, Liebe gegen ihn empfinden. Weder Scheu noch Scham haben.

β) Zuweilen auch hier mit dem Nebenbegriffe der Thätigkeit, ſeine Empfindung thätig machen. Geduld mit Jemanden haben. Haben Sie die Gnade, die Liebe, die Freundſchaft für mich u. ſ. f. Einem Dank haben, eine im Hochdeutſchen veraltete Redensart. Seine Andacht haben.

γ) Das Verhältniß des Subjectes gegen das Object in Anſehung der Gewalt, des Eigenthumes, des Beſitzes, des Nießbrauches u. ſ. f. zu bezeichnen, fähig ſeyn, die Veränderungen eines Dinges willkührlich zu beſtimmen; eine Fähigkeit, welche ſehr viele Stufen hat, welche das haben in manchen Fällen insgeſamt ausdrücket. (1) Der phyſiſchen, körperlichen Gewalt nach. Jetzt haben wir den Dieb. Da haben wirs! im gem. Leben, die Verwunderung über

eine unerwartete gemeiniglich unangenehmer Sache auszudrücken. (2) Dem Eigenthume nach, alle Grade deſſelben auszudrücken. Viel Geld haben. Drey Häuſer, ein Rittergut, einen ſchönen Garten haben. Er hat nichts, kein Vermögen. Der Geitzige will alles haben. Ich mag es nicht haben. Je mehr man hat, je mehr man haben will. In einigen Fällen auch mit dem Infinitiv und dem Wörtchen zu. Zu leben haben. Er hat zu bezahlen. (3) Dem Beſitze, und deſſen verſchiedenen Arten nach. Wer hat, der hat, beati poſſidentes. Hab ich, iſt beſſer als hätt ich. Getreue Unterthanen haben. Von wem haben Sie das Geld? Du haſt meine ganze Liebe. Bis auf den Abend ſollſt du Zeit haben. Sie haben mein Wort. Genug haben. Haſt du genug, ſo haſt du viel. Er will es nicht wieder haben. Geld auf Zinſen ſtehen haben. Vieles Geld liegen haben Ich habe einen Brief an dich. Ich habe Befehl zu kommen. (4) Verſchiedenen ſchwächern Arten des Einfluſſes nach. Wo haben Sie das Buch? Wo haſt du deinen Bruder? Eine Arbeit fertig haben. Waaren feil haben. Seine Gedanken anderswo haben. (5) Für bekommen, von einem künftigen Beſitze. Morgen ſollen ſie Ihr Geld haben. Ich ſoll es noch wieder haben. Ich kann dieſe Waare hier nicht haben, ſie iſt hier nicht zu haben. Man kann fürs Geld alles haben.

d) Nutzen, Gewinn haben, in der vertraulichen Sprechart. Ich habe nichts an dieſer Waare.

3. Figürlich.

1) Er will es ſo haben, d. i. er verlangt, daß es ſo geſchehen ſoll. Wenn Sie es ſo haben wollen. Ich will es nicht haben, will nicht, daß es geſchehe. Ich weiß gar nicht, was Sie haben wollen. Wie man es gern hat. Wo haben auch ausgelaſſen wird.

Das

Das möchte ich nun nicht gerne. Ich weiß gar nicht was Sie wollen.

2) Mit dem Infinitivo und dem Wörtchen zu bezeichnet es ſehr oft eine ſittliche Nothwendigkeit. Einen Befehl. Du haſt dich dabey einzufinden. Wonach ihr euch zu richten habet. Du haſt meinen Befehlen zu gehorchen. Eine Verbindlichkeit. Einem viel zu danken haben. Einen Zwang. Viel Ungemach auszuſtehen haben. Eine Möglichkeit oder Wahrſcheinlichkeit. Eine reiche Erbſchaft zu hoffen haben. Du haſt nichts zu hoffen. Das hat was zu bedeuten. Einen Bewegungsgrund, eine Urſache, eine Veranlaſſung. Jetzt wird die Welt wieder was zu lachen haben. Ich habe zu ſtudiren, zu thun, zu arbeiten. Haben ſie was dawider einzuwenden? Etwas mit einem auszumachen haben. Einen Vorſatz einen Willen. Ich habe dir vieles zu ſagen. Ich habe Ihnen einen guten Vorſchlag zu thun. Haben Sie mich noch wohin zu ſchicken? Das hat nichts zu ſagen, hat keine Folgen. Es hat gar viel zu ſagen, hat wichtige Folgen. Ein Recht. Sie haben zu befehlen. Du haſt dich nicht in dieſe Sache zu miſchen. Was haſt du darnach zu fragen? Ich habe dir zu befehlen. Oft auch nur das Daſeyn einer Sache. Mit Jemanden zu thun haben, mit ihm Geſchäfte haben, in Verbindung ſtehen. Zu thun haben, mit Arbeit verſehen ſeyn. Nichts zu eſſen haben. Wo das Gerundium auch zuweilen ausgelaſſen wird. Ich habe nichts dawider, nämlich zu ſagen, oder einzuwenden. Ich habe nicht weit nach Hauſe, d. i. zu gehen zu reiſen. Ich hätte noch eine Bitte an Sie, zu thun.

3) In einigen Fällen iſt die ganze R. A. figürlich. Etwas nicht Umgang haben können, es nicht vermeiden können. Er will es nicht Wort haben, nicht

nicht geſtehen. Du ſollſt es gut bey mir haben, es ſoll dir wohl bey mir gehen. Wohl dir, du haſt es gut. Du haſt gut zu ſagen, zu machen u. ſ. f. dir fällt es leicht das zu ſagen, zu machen. Er hat es auf einmal bey mir weg, er hat meine Gunſt verſcherzet. Das hat mich Wunder, es nimmt mich Wunder, wundert mich. Ich habe Zeit zu gehen, es iſt Zeit, daß ich gehe.

4) Unperſönlich bedeutet es zuweilen ſo viel als da ſeyn, vorhanden ſeyn. Man hat kein Beyſpiel davon. Imgleichen mit dem Wörtchen es. Es hat keine Eile, es iſt keine Urſache zur Eile vorhanden. Es hat keine Noth, es iſt keine Nothwendigkeit vorhanden. Mit ihm hat es keine Noth, keine Gefahr, in Anſehung ſeiner iſt keine Noth, keine Gefahr vorhanden. Da hat es gute Wege! da iſt nichts zu befürchten. Es hat ſeine Richtigkeit, es iſt richtig.

Ein anderer unperſönlicher Gebrauch iſt im Hochdeutſchen im g. L. und in der vertraulichen Sprechart üblich, einen mit Spott oder Unwillen verbundenen Zweifel an den Tag zu legen. Ja, es hat ſich wohl!

II. Als ein Hülfswort, welches die vergangenen Zeiten der thätigen Zeitwörter, der Reciprocorum und vieler Neutrorum bilden hilft. Es hat ſich alle Tage ein Hinderniß finden müſſen. Wer hätte das glauben ſollen? Hätte ich doch nicht gedacht, daß er ſo ſtolz wäre? Wohin auch einige beſondere Arten des Gebrauches dieſes Hülfswortes gehören. Das will ich dir hiemit geſagt haben, nachdrücklich, und befehlsweiſe. Er iſt ein ehrvergeſſener Mann! doch ich will ihn nicht geſchimpft haben, es ſoll nicht als eine Beſchimpfung angeſehen werden.

Haben, Fr. Avoir, iſt auch ein Handlungs- und Buchhalter-Wort. Die Kauf- und Handelsleute, oder ihre Buchhalter und Diener pflegen dieſes Wort mit großen Buchſtaben zu Anfange jeder Seite zur rechten

Hand des Haupt- oder Schuld- oder Capitalbuches, und aller ihrer Bücher, die in Debet und Credit gehalten werden, zu ſetzen. Dieſes nennen ſie die Seite des Credit oder der Activſchulden; und iſt den Seiten linker Hand entgegen geſetzt, welches die Seite des Debet oder der Paſſivſchulden iſt, die man durch das Wort Soll, Fr. Doit, unterſcheidet, welches man ebenfalls mit großen Buchſtaben ſchreibt. Siehe Credit, Th. VIII, S. 455, und Buchhalten, Th. VII, S. 181, fgg.

Haber, ſiehe Hafer.

Habhaft, habend. Eines Dinges habhaft werden, es in ſeine Gewalt bekommen. Eines flüchtigen Miſſethäters nicht habhaft werden können.

1. Habicht, (der) eine Art eßbarer Erdſchwämme, von fahler oder graulicher Farbe, welche wie viele in einander geſteckte Dütchen ausſehen, und gern in Eichenwäldern wachſen.

2. Habicht, (*) (der) Habichtgeyer, Ahr oder Eichvogel, L. Accipiter, Fr. Autour, ein Raubvogel mit vier bloßen Zehen, krummen Klauen und einem gekrümmten Schnabel, welcher den Vögeln in freyer Luft

(*) Bey dem Willeram Habeche, bey dem Strycker Habich, im Schwabenſp. Haebche, im Niederſ. Havik, Haavk, im Angelſ. Hafoc, Hafuc, im Engl. Hawk, im Walliſ. Hebog, im Jßländ. mit Weglaſſung des Blaſelautes Haukur, im Finnländ. Haucka, woraus denn das Dän. Hog, und Schwed. Hök entſtanden iſt. Ohne Zweifel ſtammet es von haben, fangen, her, deſſen Frequent. happen, noch im Niederſ. üblich iſt; ſo wie das Lat. Accipiter, von accipere, und das mittlere Lat. Capus, Capulus, ein Habicht, von capere, herkommen. Indeſſen könnte man es auch von Haken herleiten, die krumme Geſtalt des Schnabels und der Klauen dieſes Vogels zu bezeichnen: da denn aus Hauk, Hök und Hög bloß durch eine eingeſchobene Verlängerung Hawik und Habicht entſtanden ſeyn würde. Der Falk hat ſeinen Namen eben dieſen Umſtande zu verdanken. In einigen Gegenden wird der Habicht auch Hacht, Eichvogel, und in andern das Männchen des Habichtes Tärz genannt.

Luft und zuweilen auch den Fiſchen im Waſſer nachſtellet, mit einem Schuſſe auf ſie zufährt, und ſie entweder auf der Erde oder auf den Bäumen verzehret. Ueberhaupt iſt dieſe Benennung ein Geſchlechtswort der Raubvögel. **Linnäus** rechnet darunter die Geyer, die Falken, wohin auch die Adler gehören, die Eulen nebſt den Nachtraubvögeln, und die Würger. **Klein** verſteht darunter alle Vögel, die ſich weder von Baum- und Feldfrüchten, ſondern vom Fleiſche und Blute anderer Vögel, vierfüßiger Thiere, Schlangen und Eidechſen, auch wohl vom Aaße nähren. Alle Habichte ſind geſchickt, lebendige Thiere auf der Erde, in der Luft und im Waſſer zu verfolgen, auf ſie zu ſtoßen, mit den Füßen zu ergreifen, ſie mit deren Hülfe nebſt dem Schnabel zu zerreißen, und ſolchergeſtalt zu verzehren. Dadurch, daß die Habichte ihren Raub mit den Füßen halten und zerſtücken, unterſcheiden ſie ſich von einigen andern Vögeln, die auch wohl Thiere, z. B. Fiſche, fangen, ſie aber mit dem Schnabel, nicht mit den Füſſen, halten und davon führen. Daher ſind die Mewen nicht zu den Habichten zu rechnen. **Klein** hat das Habichtgeſchlecht in vier Zünfte oder Claſſen getheilt: in die Adler, Geyer, Falken und Eulen.

Derjenige Vogel, den man im gemeinen Leben mit dieſem Namen belegt, gehört zu den Falken, und macht die gemeinſte Art derſelben aus. Er iſt etwas größer, als der Guckguck, und hat, wie dieſer, graue oder aſchenfarbige, etwas geſprenkelte Federn, einen ſtarken Körper, grobe Füße, und lange ſcharfe Klauen, inſonderheit die Weibchen, welche, nach Art der meiſten Raubvögel, mehrentheils größer, als die Männchen, ſind, und öfters den Adlern an Größe nicht viel nachgeben. Einen Habicht von mittelmäßiger Größe nennen die Falkeniere **Gabelſchwanz**, Fr. Fourcheret.

Der Habicht hat einen ſtarken krummen Schnabel, feurige und funkelnde Augen, mit welchen er, wenn er faſt die Höhe der Wolken erreichet, auch das kleinſte Vögelchen in der niedern Luftgegend bemerkt, und daſſelbe verfolget. Er findet ſich in Deutſchland, mehr aber in Schweden, Liefland, Reuſſen und in England. Seinen Horſt (Neſt) bauet er in ſtillen Wäldern auf den allerhöchſten Bäumen, wie auch auf hohen Klippen und Felſen, und legt 3, 4 bis 5 Eyer, die er in 14 bis 20 Tagen ausbrütet. Er nährt ſich von Vögeln, jungen Kaninchen, Maulwürfen, Ratten und Fröſchen. Er zieht im Herbſte weg, und kömmt im Frühlinge wieder.

Nach des Hrn. C. R. Bock Bericht, in ſeiner preußiſchen Ornithologie, findet man in Preußen dreyerley Habichte. 1) Großer Habicht, poln. Jaſtrzqb wielki. Er liebet die Einöden, bewohnt die dichten Wälder, und bereitet ſich ſein Neſt in alten hohlen Bäumen. Er leget zu Ende des Aprils mehrentheils 4 weiße Eyer, mit vielen rothen Flecken. 2) Kleiner Habicht, Halbhabicht, poln. Jaſtrzqb maly. Er leget im May den vorigen des großen Habichts der Anzahl und Geſtalt nach gleiche Eyer, nur daß die vom kleinen größere rothe Flecken haben. 3) Kleinſter Habicht, poln. Jaſtrzqbek. Seine Eyer ſind ſchmutzig weiß, hie und da mit wenigen röthlichen Puncten gezeichnet.

Der Naturforſcher, 8tes St. Halle, 1776, gr. 8. S. 48, f.

Dieſer Vogel iſt zuweilen bey großen Herren in gar hohem Werthe, daß man ihn wohl eher für 100 Rthlr. verkauft hat. Er iſt gut zur Jagd zu gebrauchen, wenn man keine Pferde hat, oder nicht ſtark reiten kann. Man brauchet ihn, um Aenten, Faſanen, Rebhühner, Wachteln, wilde Gänſe, ja, wenn der Vogel etwas ſtark iſt, Haſen und Reiher zu beizen. Die abgeſtrichenen, welche ſchon geraubt haben, ſind zwar ſchwerer abzurichten, als diejenigen, die man, da ſie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neſte genommen hat; ſie ſind aber muthiger und würgeriſcher. Es iſt ein fräßiger Vogel, welcher fleißig gefüttert ſeyn will.

Man

Man fängt den Habicht entweder in ſeinem Neſte, wenn er noch jung iſt, oder man fängt ihn, wie die Falken, mit Netzen, oder, wenn er bereits auf den Aeſten der Bäume etwas herum hüpfen kann; oder er wird, wenn er von dem Horſte abgeſtrichen, d. i. wenn er alle ſeine Federn und Kräfte bekommen hat, auf den Raub auszugehen, welches gemeiniglich im Junius geſchieht, in Habichtskörben, oder mit Riemen und Satteln, d. i. auf einer Taube, welcher man Haarſchlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man ſie denn Wildfänge zu nennen pflegt.

Das Netz, worin man Habichte und andere Raubvögel fängt, wird das Habichtsnetz, Rinnengarn, Stoßgarn oder Stoßnetz genannt. Die Beſchreibung deſſelben wird im Art. Raubvogel vorkommen. Die Arten Körbe, worin Habichte und die meiſten Raubvögel gefangen werden, werden eben daſelbſt beſchrieben.

Ueberhaupt ſind die Habichte leicht abzurichten, und ſo liſtig, daß ſie alles wohl begreifen können. Wenn man die Jungen, welche man, da ſie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neſte genommen, und die eben daher Neſtlinge, Fr. Autour niais, genannt werden, oder diejenigen, die, als man ſie fieng, ſchon auf den Aeſten herum fliegen konnten, und die man Aeſtlinge Fr. Autour branchier, nennt, abrichten will, ſo muß man ſie oft mit friſchen Vögeln oder Fleiſche ätzen, damit ſie ihren Speiſer kennen lernen, und ſo bald ſie nur anfangen, ſich aufzuſetzen, muß man ſie bisweilen auf der Fauſt tragen, daß ſie des Angreifens gewohnt, und nicht ſcheu werden, damit ſie nicht, wenn ihnen Menſchen, Pferde oder Hunde zu nahe kommen, aufſtoßen und durchgehen. Doch ſind diejenigen beſſer, welche mit dem Streichgarne gefangen werden, und deren Neſt, wie man ſagt, nirgends zu finden iſt, und welche man Paſſagierhabichte, Fr. Autour

tour paſſager, nennt; dieſe erfordern nicht viel Mühe, um ſie zahm zu machen, indem ſie wohl in 18 Tagen der Hunde gewohnt werden.

Wenn man einen Habicht zum Beizen abrichten will, ſo muß man ihn erſtlich in ein Gemach bringen, darein ſonſt kein Menſch kömmt, als der Weidmann oder Falkenier, der ihn führen, und die Jagdhunde, die derſelbe zum Beizen gebrauchen will. In dieſem Gemache muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelſt ſeines an den Füßen habenden Riemens, dergeſtalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel ſich reget, auch der Reif oder Bügel mit demſelben beweget werde. Auf ſolche Art läßt man den Habicht in dem Reife 9 Tage und Nächte ſitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht ſchlafen laſſen darf, ſondern durch abwechſelnde Perſonen immer beunruhigen muß. Darnach läßt man ihn ziemlich hungerig werden, und trägt ihn 8 oder wohl gar 14 Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubt, alle Tage 2 oder 3 Stunden, damit er nur der Leute gewohnt werde. Man richtet ihn aber auch unterdeſſen in eben demſelben Gemache, da er in dem Reife geſeſſen, alſo ab: Man nimmt eine Taube oder ein junges Huhn, rupfet ihm die großen Schwungfedern aus, damit es nicht fliegen könne, ſetzt den zuvor ganz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, und wirft von fern die Taube oder das Huhn herzu: ſo fällt er aus Hunger darauf. Man läßt ihn aber nicht bald ſatt freſſen, ſondern giebt ihm nur das Gehirn aus dem Kopfe, oder ſonſt etwas weniges, und bindet ihn hernach wieder auf die Stange; dieſes thut man ſo oft, bis man ſieht, daß er gar behend und fertig darauf iſt. Alsdann kann der Weidmann oder Falkenier mit ihm hinaus ziehen, und ihn an einen Haſenzwirn oder Bindfaden, welcher auf ein Röllchen gewickelt iſt, binden, und ſolchergeſtalt an eine Aelſter,

Krähe, Raben, Häher oder Holzſchreyer bringen; denn dieſe können nicht ſo ſchnell fliegen. Wenn er nun etwas geſtoßen hat, ſo fängt man ihn wieder, doch ſo, daß man ihn mit keiner Hand angreife, weil ihm davon die Federn los werden, ſondern man nimmt ihm den geſtoßenen Vogel unter den Füßen weg in die Hand, und lockt ihn mit einer Pfeife, wozu man ihn, ſo oft man ihm etwas zu freſſen giebt, oder etwas vorwirft, unter dem Abrichten allmählig mit gewöhnen muß. Danach faßt man ihn wieder an, und richtet ihn alſo vollends zum Beizen, daß er endlich frey, und ohne Haſenzwirn oder Bindfaden in der Luft flieget. Es muß aber der Falkenier allezeit etwas Fleiſch bey ſich haben, nebſt einem Luder oder Vorloß (d. i. zwey zuſammen gebundene Flügel, als wenn es Rebhühner- oder Taubenflügel wären, (damit man ihn wieder von der Höhe zu ſich locken könne, indem er, in der Meinung, es ſey ſolches der Vogel, den er hat ſtoßen wollen, unverzüglich wieder herbey kommen wird. Dieſes muß man vornämlich thun, wenn der Vogel nichts fangen, und derſelbe aus Verdruß auf einen Baum ſich ſetzen, und nicht wieder zurück kommen wollte. Es muß auch der Falkenier allezeit zwey neben einander gekoppelte Hunde bey ſich haben. Wenn er nun an den Ort kömmt, wo er etwas zu bekommen glaubt, löſet er ſie ab, und läßt zugleich auch den Habicht in in die Höhe fliegen, welcher, ſo bald er die Hunde anſchlagen hört, auch ſofort herunter ſchießt, und das Wild mit den hinterſten zwo Klauen, die man Fangklauen nennt, ſtößt. Es muß aber den Hunden über der Naſe um das Maul ein Band mit einem ſpitzigen Holze oder Schnabel vorgemacht werden, mit welchem ſie zwar aufſtoßen aber nicht zerreißen können.

Die weidmänniſchen Redensarten von dem Habicht ſind folgende. Der Habicht ſteht auf der Hand oder Stange. Er wird getragen; er wird gelocket

oder bereitet, er wird geätzet, und wenn er genug hat, ſagt man: er hat einen guten Kropf. Man giebt ihm Gewölle. Er hat einen Kopf, Greif, Klauen, Geſtelle oder Fußgeſtelle (das ſind die Schenkel,) Flugfedern, Bugfedern, auch Flügelbogen. Er jaget oder raubet, iſt luſtig, fährt wohl, wird geworfen, fliegt auf das Vorloß oder zum Federſpiel, kömmt zur Hand, und ſteht zur Hand, iſt ein guter Handvogel. Wenn der Weidmann den Vogel nachfliegen läßt, heißt es gereicht. Wenn der Habicht ein Rebhuhn weggeführt hat, heißt es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zu Baden oder Tränken geſtellet worden, heißt es geſchöpfet. Und wenn ſie zuweilen etliche Schwungfedern zerſtoſſen, und ihnen friſche aufgeſetzt werden, werden ſie geſchiftet.

Der Habicht liebt ein temperirtes helles Wetter, ſo, daß es weder nebelig, noch regenhaft, noch der Thau auf den Bäumen ſey; ſonſt wird er verdrießlich, und thut nicht was er ſoll. Kälte iſt ihm zuwider, daher er ſpät im Herbſte, oder zeitig im Frühlinge, oder gar im Winter vom Beizen wegzulaſſen iſt. In groſſer Sonnenhitze taugt er auch nicht; denn alsdann ſteigt er nach kühler Luft unglaublich in die Höhe, und ſchießt mit eben ſolcher Geſchwindigkeit wieder herunter, und eine gute Strecke von dem Falkenier weg, ſo daß keiner den andern wieder finden kann.

Zum Eſſen dient der Habicht nicht; wiewohl einige die Jungen für eine delicate Speiſe halten. Deſto brauchbarer iſt er hingegen in der Medicin. Da er viel flüchtiges Salz bey ſich führt, ſo dient er, in Oehl gekocht, für alle Augenmängel, dergleichen auch ſein Schmalz thun ſoll, dem eine groſſe Kraft in allerley äußerlichen Zufällen der Haut zugeſchrieben wird. Der Koth deſſelben, unter Honig gemiſcht, macht klare Augen und vertreibt die Flecken derſelben. Die Klauen,

zu Pulver geſtoßen, und eingenommen, ſollen in der rothen Ruhr von guter Wirkung ſeyn, u. ſ. w.

Nach Thomſon's Berichte, in ſeinen Travels through Turkey in Aſia, the holy land, Arabia, Egypt, and other parts in the world, ſind die Habichte in Aegypten von verſchiedener Art, von denen einige groß, von brauner Farbe, und mit einem ſehr feinen Auge verſehen ſind, (*) und die man als zahme Vögel anſehen kann, weil ſie ſich häufig auf den Dächern der Häuſer einfinden, ſo daß man öfters Habichte und Tauben dicht neben einander ſtehen ſieht. Dieſe Habichte ſind aber keine Raubvögel, ob ſie gleich Fleiſch freſſen, wenn ſie es finden. Die Türken tödten ſie niemals, indem ſie ſo wohl, als ihre Vorfahren, eine Art der Verehrung für ſie hägen, unter welchen es ein tödliches Verbrechen war, eines dieſer Thiere um das Leben zu bringen.

Habicht, (Gänſe=) ſiehe Gänſe=Aar.

— — **(Mäuſe=)** ſiehe Falk, No. 13.

Habichts=Fang. 1. Die Handlung, da man Habichte fängt. Auf den Habichtsfang ausgehen.

2. Ein Korb oder Netz, in welchem man eine Taube oder ein junges Huhn verbirget, den Habicht darin zu fangen; ſiehe unter Raub=Vogel.

Habichts=Korb, ſiehe unter Raub=Vogel.

Habichts=Kraut, Accipitrina, Hieracium, Fr. Herbe à l'épervier, Engl. Hawkweed, ein Pflanzengeſchlecht mit zuſammengeſetzten Blumen. Hr. von Linné hat 31 Arten beſtimmt, und ſelbige unter drey Abtheilungen gebracht. Solche haben entweder einen nackten einblümigen, oder nackten vielblümigen, oder einen blätterigen Stängel. Ich bemerke davon nur einige.

1. Das

(*) In des de la Porte Reiſen eines Franzoſen, 1. Th. S. 166, werden ſie große braune Falken genannt, unter deren Bilde die Aegypter die Sonne oder den Oſiris anbeteten, weil der Glanz und das Anſehen ihrer Augen ihr Sinnbild vorſtellen ſollte.

1. Das kriechende, einblümige Habichtskraut, Ducatenröschen, gelbes Mäuseöhrchen, Nagelkraut, Auricula muris, Piloſella *Offic.* Piloſella major repens hirſuta; Hiſpidula; Hieracium Piloſella, foliis integerrimis ovatis ſubtus tomentoſis, ſtolonibus repentibus, ſcapo unifloro, Fr. Oreille de ſouris, wächſt in ganz Europa auf trockenen Weiden, Hügeln, und in Heiden wild, und blühet häufig und lange. Aus der zaſerigen Wurzel treiben Schößlinge oder Stängel, welche auf der Erde hinkriechen, und mit eyförmigen, völlig ganzen, oberwärts grünen und haarichten, unterwärts weißwollichten, einander gegen über geſtellten Blättern beſetzt ſind, auch an den Knoten neue Wurzeln ſchlagen, wodurch ſich die Pflanze ſehr vermehrt. Außer dieſen treibt auch die Wurzel einfache und nackte Stängel, welche ſich mit einer einzigen, ſchwefelgelben, unterwärts aber röthlichen, Blume endigen, deren Kelch ſchwärzlich, rauh, und gemeiniglich mit weißem Pulver beſtreuet iſt. Die Pflanze iſt bitter und trocknend, und wurde ehedem als ein Wundmittel gerühmt, und beſonders in Bruſtkrankheiten, Bauch= und Blutflüſſen, auch bey der Gelb= und Waſſerſucht, und den Brüchen der Kinder angeprieſen. Jetzt iſt ſie ganz außer Gebrauch geſetzt, und man kann ſie füglich entbehren. Der Landmann muß ſolche aber kennen, indem ſie, wegen ihrer adſtringirenden Eigenſchaft, inſonderheit den Schafen ſchädlich ſeyn, und hartnäckige Verſtopfungen des Leibes verurſachen kann; daher erfahrne Schäfer ihre Schafe an ſolche Orte, wo die Pflanze häufig wächſt, nicht zu treiben pflegen. Den Namen Nagelkraut hat dieſe Pflanze deswegen bekommen, weil ſie wider die Niet= oder Nothnägel an den Fingern von guter Wirkung ſeyn ſoll, oder auch, weil ſie bey vernagelten Pferden ſowohl von außen, als von innen, gebraucht wird. Den Bienen giebt die Blume, wie auch von den mei=

ſten andern Arten, Stoff zu Wachs und Honig. Schon Simon Pauli hat an den Wurzeln um Johannis die ſo genannte deutſche Cochenille gefunden.

2. Das kriechende, vielblümige Habichtskraut, gelbes großes Mäuſeöhrchen, Hieracium alpinum folio oblongo anguſtiſſimo, ſ. Hieracium murorum anguſtifolium non ſinuatum *C. B.* Hieracium μακρο-καυλον *Dalech.* Hieracium piloſellæ folio erectum majus *Tourn.* Hieracium Auricula, foliis integerrimis lanceolatis, ſcapo nudo multifloro, ſtolonibus repentibus *Linn.* wächſt auf hohen Feldern und Triften, in Wäldern und neben Aeckern, auch in dünnen Geſträuchen um die Hügel, blüht im Jun. und Julius, und kömmt im Wachsthume mit voriger Art überein. Die zaſerige Wurzel treibt ebenfalls kriechende, mit lanzettförmigen, völlig ganzen, auf beyden Flächen grünen, rauchen Blättern beſetzte Ausläufer, und einen beſondern, nackten, aufgerichteten, aber mit vielen kleinen gelben Blumen beſetzten Stängel. Die Blumen liefern den Bienen vielen Stoff zu Wachs und Honig.

3. Das weiche, kriechende Habichtskraut, Mäuſeöhrchen mit glatten Blättern, Piloſella minus hirſuta; Hieracium dubium, foliis integris ovato-oblongis, ſtolonibus repentibus, ſcapo nudo multifloro *Linn.* wächſt auf trocknen Wieſen und in Wäldern, und iſt der zweyten Art ſehr ähnlich, die zarten Blätter aber ſind weniger haaricht, weicher und ſaftreicher, und die ausgewachſenen mehr eyförmig und länglich; der nackte Stängel trägt 4 bis 5 kleine gelbe Blumen, welche ſich im Maymonat zeigen. Das junge Kraut enthält einen etwas bittern Milchſaft, zieht ſehr gelinde zuſammen, wird aber von den Schafen gern gefreſſen.

4. Das doldenartige, ſpisblätterige Habichtskraut, großes aufrecht wachſendes Mäuſeöhrchen

mit vielen Blumen, Hieracium montanum umbellatum anguſtifolium *Tourn.* Hieracium cymoſum, foliis lanceolatis integris piloſis, ſcapo ſubnudo baſi piloſo, floribus ſubumbellatis *Linn.* wächſt in ſteinigen Feldern, um die Hügel und Heiden, und blüht in den drey Sommermonaten. Die Wurzel iſt gleichſam abgebiſſen, und treibt viele lanzettförmige, ſpitzige, völlig ganze, auf beyden Flächen mit borſtigen Haaren beſetzte Blätter, und zwiſchen dieſen einen Stängel, welcher ungefähr 1 Fuß hoch, unterwärts mit einem Blatte, und vielen, oberwärts mit wenigern Haaren beſetzt iſt, und ſich in verſchiedene Aeſte, und dieſe wieder in kleinere abtheilen, wodurch die gelben Blumen einen platten Strauß oder eine unächte Dolde bilden.

5. Daß pomeranzengelbe *Habichtskraut; Gartenhabichtskraut mit dunkelpurpurrothen Blumen; großes Alpennagelkraut mit ſchön rothen Blumen;* Hieracium alpinum hirſutum, floribus minoribus atro-purpuraſcentibus *Scheuchz.* Hieracium alpinum non laciniatum, flore fuſco, ſ. Hieracium hortenſe, floribus atro-purpuraſcentibus *C. B.* Hieracium aurantiacum, foliis integris, caule ſubnudo ſimpliciſſimo piloſo corymbifero *Linn.* wächſt in den öſtreichiſchen und ſchweitzeriſchen Wäldern. Die faſerige, dauernde Wurzel treibt viele eyförmige, völlig ganze, haarichte, rauhe Blätter, und zwiſchen dieſen einen haarichten, anderthalb Fuß hohen, und oberwärts in Aeſte abgetheilten Stängel, welcher gemeiniglich ganz nacket, jedoch zuweilen mit 1, auch 2 Blättern beſetzt iſt. Die pomeranzengelben oder dunkeln ſcharlachrothen Blumen ſtehen dicht bey einander, und ſtellen unter ſich einen flachen Strauß vor. Es iſt dieſes vielleicht die einzige Art des Habichtskrautes, welche in den Gärten erzogen wird. Sie dauert im freyen Lande, und vermehrt ſich in einem lockern friſchen Boden häu-

ſig und von ſelbſt, ſowohl durch den Samen als die Wurzel, indem dieſe unter der Erde Ausläufer treibt, welche ſich in neue Stöcke verwandeln, wodurch es aber auch geſchieht, daß ſie den ihr beſtimmten Ort verläßt, und an einem andern ſich einfindet. Sie blüht den ganzen Sommer über.

6. Haarichtes Mauer-Habichtskraut, oder ſchlechtweg Habichtskraut, Buchkohl, Buchſpick, Bruchkohl, Bruchlattich (ohne Zweifel irrig, ſtatt Buchkohl, Buchlattich; denn die Blätter gleichen ziemlich den Blättern der Buche,) Koſtekraut, franzöſiſches oder gelbes Lungenkraut, goldene Lungenwurz, großes Mäuſeöhrchen, gelbe Wegewarte, Milchwundkraut, Wundlattich, Hieracium murorum *Linn.* Fr. Herbe à l'épervier commune oder à feuilles tachées; Pulmonaire des François, Norw. Dild. Poln. Jaſtrzebiez ziele, wächſt in trockenen Eichwäldern, Heiden und an den Hügeln. Es giebt von dieſer Art eine Menge Varietäten. Die beſtändigen Kennzeichen ſind: eyförmige, ausgezackte, mehr oder weniger haarichte Wurzelblätter, ein äſtiger Stängel, auf welchem 1, auch 2 kleinere Blätter ſtehen, und gelbe Blumen, deren Kelche mit ſchwarzen Haaren beſetzt ſind, an deren Ende man ein durchſichtiges Drüschen wahrnimmt. Man findet Blätter, welche am ganzen Rande eingezackt, andere, welche vorwärts völlig ganz, hinterwärts eingekerbet, und noch andere, welche faſt federartig zerſchnitten, auch zuweilen, auſſer den Haaren, noch mit weißen oder rothen Flecken geziert ſind. Der Stängel, wie auch das Blatt, iſt zuweilen roth. Dem Vieh ſoll dieſe Pflanze, wegen ihrer Samenkrone ſchädlich ſeyn. Die Benennung Habichtskraut hat ſie daher bekommen, weil der große Haufe mit dem Plinius glaubt, daß der Habicht damit ſeine Augen ſchärfe, wenn ſie im Alter dunkel werden.

Das ſo genannte Mäuſehabichtskraut, Hieracium myophorum, ſ. mures proferens, welches Joh. Heinr. Heucher in ſeinen novis proventibus horti medici academiæ Vitembergenſis, Vitemb. 1713, 4. abgebildet hat, iſt ebenfalls eine Spielart von dieſem. An dem Winkel des Stängelblattes liegt eine, mit weißlichen oder röthlichen Haaren beſetzte, und an dem obern Theile ſchuppichte Geſchwulſt, welche, nach einiger Einbildung, die Geſtalt einer Maus haben ſoll. Es iſt ſolches eine Art Gallen und ein Werk der Inſecten, wie man denn auch dergleichen mit bloßen Augen darin wahrnehmen kann. Die Blätter, inſonderheit die Wurzel, enthalten einen bittern Milchſaft. Man hat ſolche, vornämlich in Frankreich, für ein Wundmittel ausgegeben, und bey dem Blutſpeyen und andern Lungenkrankheiten vorzüglich empfohlen. Die Bienen beſuchen die Blumen fleißig.

7. Das ſtaudige = doldenförmige Habichtskraut; großes ſtaudiges Berghabichtskraut mit ſchmalen Blättern, Hieracium fruticoſum anguſtifolium majus *C. B.* Hieracium umbellatum, foliis linearibus ſubdentatis ſparſis, floribus ſubumbellatis *Linn.* wächſt in den Sträuchen, an den Wäldern, Wieſen und Triften, und blühet im Sommer lange. Die dauernde Wurzel treibt hohe Stängel, welche mit vielen, ſchmalen, eingekerbten Blättern beſetzt, und oberwärts in viele Aeſtchen vertheilt ſind. Die gelben Blumen ſtellen einen flachen Strauß oder eine unächte Dolde vor. Es wächſt dieſe Art auf den Wieſen ſehr dicht und hoch, und läßt kein Moos aufkommen. Sie iſt ein gutes und angenehmes Futter, vorzüglich für die Schafe, und ſoll eine ſchöne gelbe Farbe, zumal auf Wolle, geben.

Ein mit dem Habichtskraute verwandtes Pflanzengeſchlecht, wovon einige Arten in den wärmern Gegen- den

den Europens am ſandigen Meerſtrande wachſen, und denſelben gleichſam binden oder feſt machen, wird Baſtardhabichtskraut, von Herrn Dietrich Grundfeſte, von Hrn. Planer aber Pippau genannt; Crepis *Linn.* Herr v. Linné hat 16 Arten angeführt, davon 2 oder 3 bey uns wild wachſen, und wenige in den Gärten erzogen werden.

1. Die Dachgründfeſte; kleines Habichtskraut, Crepis tectorum *L.* Die Pflanze leidet, nach dem verſchiedenen Geburtsorte, mancherley Veränderungen. Sie wächſt an trocknen Orten; auf Dächern, auch auf Wieſen. Die jährige Wurzel treibt Blätter und äſtige Stängel. Beyde ſind graulichgrün, und mehr oder weniger rauch oder glatt. Der Stängel iſt eckig, geſtreift, und hält mit den Aeſten faſt einerley Höhe. Die Wurzelblätter ſind wie beym Löwenzahne (Leontodon Taraxacum *L.*) geſtaltet, und mit rückwärts gebogenen Einſchnitten verſehen. Die Blätter am Stängel ſitzen platt auf, und zeigen längere gerade Einſchnitte. Die an den Aeſten befindlichen ſind ganz, gleichbreit, etwas pfeilförmig, mit rückwärts geſchlagenem Rande. Die gelben Blumen erſcheinen im May oder Junins.

2. Die große Grundfeſte; großes Habichtskraut, Crepis Dioſcoridis *L.* wächſt hin und wieder auf dürren Wieſen, Hügeln und Weinbergen. Die Wurzelblätter ſind leyerförmig, glatt; fein gezahnt, und mit zarten Haaren eingefaßt; die am Stängel gleichbreitlanzenförmig, ſchmal, die hintern Lappen derſelben eingekerbt, und unterwärts mit einem röthlichen Flecken bezeichnet. Der Kelch iſt gepudert, und die gelbe Blume, ehe ſie ſich öffnet, purpurfarbig. Der glatte, eckige Stängel wird etwann 1 Fuß hoch. Die Pflanze enthält, wie viele andere von dieſem Geſchlechte, eine bittere Milch. Wenn ihre Blätter noch

weich und ſaftig ſind, geben ſie den Schafen ein angenehmes Futter.

3. Die zweyjährige Grundfeſte; gemeines Feldhabichtskraut mit rauhen Chondrillenblättern, Crepis biennis *L.* wird auf ſandigen Brachäckern und Triften gefunden. Die ganze Pflanze iſt rauh anzufühlen. Der eckige Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Alle Blätter ſind leyerförmig und federartig. Der gefurchte Kelch iſt der Länge nach mit Haaren beſetzt. Die Bienen beſuchen die gelben Blumen, um Wachs und Honig daraus zu ſammeln.

4. Die bartige Grundfeſte; großes ſpaniſches Habichtskraut mit Blumen, welche in der Mitte ſchwarz ſind; Chriſtauge, Crepis barbata *L.* Dieſe Pflanze hat eine dünne faſerige Wurzel. Die Stängel wachſen etwann 1 Fuß hoch, und wenn ſie bey gutem Wachsthum länger werden, legen ſie ſich auf die Erde; ſie treiben mehr oder weniger Aeſte, welche dünn anfangen, und im Fortgange dicker werden, und deren immer einer aus dem andern hervor treibt. An den Stängeln und Aeſten ſitzen wenige, ſchmale, lanzenförmige, am Rande hin und wieder mit kleinen Zähnen beſetzte, eben nicht rauhe, doch haaricht anzufühlende Blätter. Die Blumen ſtehen einzeln, gemeiniglich an den Enden der Zweige, bisweilen auch ſeitwärts, doch ſo, daß bey derſelben ein neuer Zweig hervor bricht. Jede Blüthe umgiebt eine beſondere Einwickelung, welche aus vielen, ganz ſchmalen, langen, gebogenen und ausgebreiteten Blättchen beſteht. Die Schuppen des gemeinſchaftlichen Kelches ſind gleichſam in Reihen geſtellet, und die vielen davon umſchloſſenen Blümchen zungenförmig, und ſämtlich Zwitter; die äußerlichen gelb, am untern Theile purpurfarbig, die in der Mitte aber durchgehends dunkel purpurfarbig oder ſchwarz. Sie wächſt in den mittägigen Gegenden von Spanien, Frankreich und Italien,

um den Veſuv und in Sicilien, am ſandigen Meerſtrande wild. In unſern Gärten wird ſie jährlich aus dem Samen erzogen, welchen man auf ein Miſtbeet ausſäet, die Pflanzen gehörig verſetzt und fleißig begießt, da ſie den ganzen Sommer über blühen, auch reifen Samen tragen wird. Die beſonders gefärbten Blumen ſind eine Zierde in den Gärten.

5. Die rothe Grundfeſte; Habichtskraut mit dem Löwenzahnblatt, Crepis rubra *L.* Dieſe jährige Pflanze wächſt in Apulien. Der äſtige Stängel wird etwann 1½ Fuß hoch. Die Blätter ſind leyerförmig, in aufgeworfene Lappen zerſchnitten, und umfaſſen den Stängel. Die ſchönen rothen Blumen hängen, ehe ſie ſich öffnen, niederwärts. Die Pflanze ſoll, wenn ſie gerieben wird, wie bittere Mandeln riechen. Man zieht ſie im freyen Lande aus dem Samen.

6. Die ſibiriſche Grundfeſte, Crepis ſibirica *L.* iſt perennirend, und wächſt in Sibirien in Alpengegenden wild. Nach Hrn. **Lepechin** Bericht, führt ſie dort den Namen Skerda, und dient, ſonderlich in heiſſen Tagen, zur Speiſe, da die Blätterſtiele, nach Abſchälung des oberſten Häutchens, gegeſſen werden.

Habichts-Naſe, ſiehe unter Naſe.

Habichts-Netz, ſiehe oben, S. 560.

Habichts-Schnabel, eine Schildkröte; ſiehe unter Schildkröte.

Habilliren, aus dem Franz. habiller, bedeutet in der Küchenſprache, einem geſchlachteten Thier oder Federvieh die vorgängige nöthige Zurichtung oder Zubereitung geben, ehe es gekocht oder gebraten wird. **Einen Haſen oder Kaninchen habilliren**, ihm vorher den Balg abziehen und die Eingeweide ausnehmen. **Einen Kapaun habilliren**, ihn rupfen, reinlich ausnehmen, über dem Feuer abſengen, und ihm die Keulen zurück legen, um ihm hernach beym Kohlenfeuer oder im Waſſer zu blanchiren. **Einen Lachs habilliren**, ihn auf-

aufreißen, ihm die Eingeweide ausnehmen und die Kiemen abſchneiden, um ihn zum Einſalzen in den Keſſel zu werfen. Stockfiſch habilliren, ihm den Kopf abſchneiden, ihn ausnehmen, und zum Einſalzen zurichten.

Habit, (der) (den Ton auf der letzten Sylbe,) aus dem Lat. Habitus und Franz. Habit, bedeutet jede Tracht oder Kleidung. Der Jagdhabit, die Jagdkleidung; Mönchshabit, Mönchskleidung u. ſ. f.

Friſch bemerkt, daß dieſes fremde Wort im Deutſchen ſchon alt iſt, und ſich bereits bey dem Jeroſchin befindet.

Habitanten, ſiehe Th. VIII, S. 302.

Habſeligkeit, alles was man hat, oder an beweglichem Vermögen beſitzet; die Habe; wo es als ein Collectivum ſowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Seine ganze Habſeligkeit, oder alle ſeine Habſeligkeiten verlieren. Im Oberdeutſchen auch Habſchaft und Habſchaften.

Das im Hochdeutſchen veraltete Bey- und Nebenwort habſelig, reich, kömmt noch zuweilen im Oberdeutſchen vor.

Habſucht, die Sucht, d. i. unordentliche Begierde, zu haben, oder zeitliches Vermögen zu beſitzen; ein unerſättliches Verlangen, alles dasjenige in der Welt zu beſitzen, was dem Auge angenehm und reizend vorkömmt. Es iſt ein Laſter, welches mit dem Geize aus einerley Quelle entſpringt, und mit ihm insgemein ſehr genau verbunden iſt; denn man wird ſelten einen habſüchtigen Menſchen ſehen, der freygebig iſt, oder mit ſeinem Gut und Reichthum andere glücklich zu machen und zu erfreuen ſucht. Nur hierin unterſcheidet er ſich von dem wahren Geizigen, daß er bisweilen ſein Geld weniger, als dieſer, achtet, wenn er ſich damit eine Sache, die ihm ſtark gefällt, verſchaffen kann. Seine Begierde, ſelbige zu erlangen, wird oft bey ihm ſo dringend, daß er eben ſo wie der Geizige, dadurch verleitet wird, ungerechte Wege einzuſchlagen, wenn er durch

er-

erlaubte nicht zu ſeinem Zweck gelangen kann. Ja, dieſes Laſter iſt, wie der Geld- und Ehrgeiz, eine reiche Quelle von vielen andern, und verhindert den Menſchen, das Gute in der Welt zu thun, das er ſonſt mit allen Freuden thun würde, weil es ihn für nichts anders, als was ſeine ſinnliche Vergnügungen angeht, frey denken läßt. Den gemeinen Mann verleitet es oft zur Betriegerey und zum Diebſtahl; den Reichen zur Betriegerey und Verſchwendung: den Mächtigen zu falſchen Verſprechungen und Bedrohungen, und den Fürſten zur Tyranney gegen ſeine Unterthanen. Man ſtelle ſich einen Fürſt oder König vor, der mit dieſem Laſter behaftet iſt; o, unglückſeliges Volk! wie bald wirſt du dich nicht gezwungen ſehen, dein Glück und deinen Wohlſtand, den du mit ſo vieler Mühe und durch die lange Arbeit deiner Voraͤltern erlangt haſt, ihm aufzuopfern, damit er ſeine Habſucht in allen Stücken erfüllen könne, welche allemal die größten Sachen zur Abſicht hat. Heute verleitet ſie ihn, in gewiſſen Gegenden ſeines Reiches Palläſte von außerordentlicher Pracht, die mit unüberſehbaren und den anmuthigſten Luſtgärten umgeben ſind, aufgebauet zu ſehen, denn er hat davon einen Riß geſehen, der ſeine Sinne ſo ſtark bezaubert hat, daß er an nichts mehr, als an die Erfüllung dieſer Sache, denken kann. Morgen redet man ihm von neuen und koſtbaren Schauſpielen, oder von gewiſſen Zierrathen, mit denen er ſeinem köniniglichen Pallaſt eine mehreres Anſehen geben könnte; erwecken dieſe in ſeiner Seele ein Verlangen danach, ſo erfolgt gleich ein ernſtlicher Befehl, ſelbige anzuſchaffen; ja über unzählig viele dergleichen und andere Sachen erſtreckt ſich die Habſucht eines Fürſten, durch die, wenn er ſie zu erfüllen ſucht, Noth und Drangſal unter ſeinem Volke nothwendig erzeuget werden muß; er wird es, wie der Verſchwender, von allen Seiten, mit den härteſten Auflagen beläſtigen,

und ſie den größten Theil den Jahres hindurch mit täglichen Frohndienſten ermüden. So weit kann eine habſüchtige Magiſtratsperſon in einem republikaniſchen Staate, wenn ſie ſchon den Willen dazu hätte, ihre Wünſche nicht erfüllen; ihre Macht dazu iſt viel zu eingeſchränkt, weil ſie in mehrern Theilen beſteht; er kann alſo Niemand zwingen, ſein Vermögen mit ihm zu theilen, noch ſelbiges mit Gewalt ihm rauben; dieſes weiß er gar wohl, und daher beſchäftigen ſich ſein Geiſt und ſeine Sinne nur mit ſolchen Sachen, die ſeinem Stande angemeſſen ſind, und bey deren Erlangung er eben ſo glücklich, als der Fürſt bey der Erlangung ſeiner Begierden, zu ſeyn glaubt. Der gemeine Mann, der von dem Laſter der Habſucht eingenommen iſt, kann ſeine Begierden unmöglich mit etwas anders ſättigen, als mit einer gänzlichen Verſchwendung ſeines Vermögens, und endlich für eine Zeitlang mit der Betriegerey. Seine Habſucht verwandelt ſich zuletzt vollkommen in das Laſter der Verſchwendung.

Hache, ſiehe Art. Beil.

Hachée, ſiehe Hunde-Tragen.

Hachel, (die) in den gemeinen Mundarten lange dünne Stacheln, dergleichen die Getraideähren haben, und welche an andern Orten Grannen, Acheln oder Agen genannt werden, von welchen letzten Wörtern es nur durch den vorgeſetzten Hauchlaut unterſchieden iſt.

Hachel-Kraut, an einigen Orten ein Name des Hauhechels, beſonders des ſtacheligen, Ononis ſpinoſa *Linn.* ſiehe Hau-Hechel.

Hacher, ſiehe Schraffiren.

Hachette, ſiehe Hack-Beil.

In der Kochkunſt, heißt Hachette, allerley am Spieß gebratenes, und hernach in ſehr kleine Stücke zerſchnittenes Fleiſch, welches man in einer Caſſerole, nachdem man etwas Fleiſchbrühe, Salz, Pfeffer, Peterſilie,

ſilie, Schalotten, Champignons u. d. gl. hinzu gethan, mit Brodkrumen hat röſten laſſen.

Hachiren, (ſprich haſchiren) aus dem Franz. hacher, bey den Emailleurs, Vergoldern und Schwertfegern, den Grund aufkratzen, den Grund kerben, d. i. die Arbeit, welche man vergolden, verſilbern, oder emailliren will, vorher mit einem Meſſer, oder einem andern eingreifenden Werkzeuge, ritzen und rauh machen, damit das aufzutragende Gold, Silber oder Email, beſſer hafte.

Hachis, ſo man gemeiniglich auch im Deutſchen ein Haſchih zu nennen pflegt, ein Gehäcke von Fleiſch oder Fiſchen; kleingehacktes Fleiſch, oder kleingehackte Fiſche; imgl. das davon zubereitete Gericht; eine gehackte Speiſe; ein Gehacktes, oder Eingehacktes.

Hachoir, ſiehe Hack=Beil. Hack=Block. Hack=Bret. Hack=Meſſer. Häck=Stock. Häckerlings=Bank.

Hachure, die Schraffirung; ſiehe in S.

Hack, ein nur in den niedrigen Sprecharten Ober= und Niederſachſens, und in der Redensart Hack und Mack übliches Wort, ſchlechte Dinge, geringen Pöbel aller Art und unter einander zu bezeichnen.

In Lübeck Hack und Pack, im Meklenb. Hüsk und Schlüsk. Hüß bedeutet daſelbſt ein Schwein. Iſt Hack auf ähnliche Art unſer Hackſch; ein Eber, und gehört Mack zu Mage, Verwandtſchaft, ſo würde Hack und Mack ein Schwein mit der geſamten werthen Familie bedeuten. Allein, da im Schwed. Hack die geringſte und niedrigſte Karte im Kartenſpiel bedeutet, ſo muß es wohl überhaupt das ſchlechteſte in ſeiner Art bezeichnen.

Hack=Balken, ſiehe unter Hack=Bord.

Hack=Beil, ein kleines Beil mit einem Helme oder Stiele, in den Küchen Fleiſch oder Gemüſe damit zu zerhacken, oder klein zu hacken; Fr. Hachette Die größern zum Fleiſch, nennt man inſonderheit Fleiſch=Beile.

Hack=Block, ein dichter, runder oder viereckiger, Block oder Klotz, und gemeiniglich das Stammende eines Eichbaumes, zuweilen auf drey Füßen ſtehend, Feiſch, Holz, oder andere Dinge darauf zu hacken oder zu zerhacken; der Hackklotz, Hackſtock, Fr. Hachoir. Derjenige, worauf Fleiſch in Stücken zerhauen, oder Wurſt gemacht wird, wird durch einen hölzernen Deckel rein und ſauber gehalten.

Hack=Bord, (*) Hackbret, Fr. Couronnement de vaiſſeau, der äußerſte oder oberſte Theil an dem Hintertheile eines Schiffes, welcher gemeiniglich aus Bildhauerarbeit beſteht. Ueber ſolchem wird an einem ſtarken Balken (dem ſo genannten Hackbalken,) der an demſelben inwendig hinauf geht, und an 3 Fuß über denſelben hervor raget, ein Eſelshaupt aufgeſetzt, worauf der Flaggenſtock zu ſtehen kömmt, damit die hinein geſetzte Flagge von der Campanie abwehen könne. Zwiſchen dieſem und den Fenſtern, die in die Kajüte gehen, wird der äußere Raum noch mit allerhand Bildwerke gezieret, und pflegt man inſonderheit daſelbſt eine ſymboliſche Figur mit anzubringen, wovon das Schiff den Namen führt. Die übrige Verzierung dieſes Hackbordes ſelbſt beſteht gemeiniglich in liegenden Bildern, nackten Kindern, Tritonen, Satyren, Sirenen, Delphinen, u. d. gl. m.

Hack=Bret. 1. ſiehe Hack=Bord.

2. In den Küchen; ein großes und breites, mit einem erhabenen Rande umgebenes Bret, von Eichen= oder einem andern harten Holze, Fleiſch, Füllſel in die Würſte, und andere Victualien darauf klein zu hacken; Fr. Hachoir.

3. Ein

(*) Etwann von dem Niederſ. Hacke, die Ferſe, der hintere Theil des Fußes, weil es einen ähnlichen Abſatz am Hintertheile des Schiffes macht, wie die Ferſe am Fuße? Siehe Hacke 2. und Bord.

3. Ein länglich viereckiges, mit metallenen oder Drahtſaiten bezogenes, und mit doppelten Stegen verſehenes muſikaliſches Werkzeug, welches mit hölzernen Schlägen geſpielet, und auch das Cymbal genannt wird.

Hack-Hopfen, derjenige Hopfen, welcher des Jahres zweymal behacket und einmal gedünget wird; im Gegenſatze des Gras- oder Raſenhopfens.

Hack-Klotz, ſiehe Hack-Block.

Hack-Meſſer, Fr. Couperet, Fendoir, Hachoir, ein langes und ſehr breites geſchärftes Meſſer mit einer Handhabe, allerley Bedürfniſſe, inſonderheit in den Küchen Peterſilie ꝛc. damit klein zu hacken. Wenn ein ſolches Meſſer mit 2 Handhaben verſehen, und die Schneide rund gebogen iſt, wird es ein Schneidemeſſer oder Wiegenmeſſer genannt.

Sonſt wird auch ein Garteninſtrument, womit man allerley Bäume und Aeſte zu behauen pfleget, ein Hackmeſſer genannt.

Hack-Scheit, ſiehe Hackſcheit.

Hack-Stock, ſiehe Hack-Block.

1. Hacke, (die) von dem Zeitworte hacken. 1. Die Verrichtung des Hackens, beſonders das Behacken des Hopfens, imgleichen die Bearbeitung eines Weinberges mit der Hacke. Die erſte Hacke, oder das Karſten, geſchieht um Philippi Jacobi nach verrichteter Senke; die zweyte Hacke, oder das Wiederkarſten, kurz vor der Blüthe, und die dritte Hacke, die Beerhacke, oder die Zwiebrache, um Aegidii. Siehe Weinſtock.

2. Ein Werkzeug zum Hacken, L. Ligo, Rutrum, Fr. Houe. So wird im Oberd. eine Axt, eine Hacke, und im Diminut. ein Häckel genannt. Der Hacke leicht einen Stiel finden, figürlich, leicht einen Vorwand erſinnen. In welchem Verſtande es noch 1 Chron. 21, 3. vorzukommen ſcheint. Daher die Holzhacke,

Waldhacke, Zimmerhacke u. ſ. f. Das Franz. Hache, Span. Hacha, und Engl. Hatchet. kommen gleichfalls damit überein. Siehe Axt. Im Hochdeutſchen führt dieſen Namen nur ein ſcharfes, entweder breites oder ſpitziges Eiſen an einem langen hölzernen Stiele, damit in der Erde zu hacken oder zu hauen, das Unkraut abzuhacken, oder etwas aus der Erde zu hacken, welches auch eine Haue oder ein Karſt, in der Schweitz eine Frette, genannt wird. Es bekömmt von der Geſtalt und dem Gebrauche verſchiedene Namen. Bey dem Garten= und Landbau kommen die Gäthacke oder Gäthaue, ſ. Th. XV, S. 645; die Krauthacke, eine Hacke, das Kraut, d. i. den Kohl damit zu behacken, in Oberſachſen eine Felghaue; die Radehacke oder Radehaue, eine Hacke zum raden, d. i. die Baumwurzeln damit aus der Erde zu reuten oder auszurotten, daher ſie im Hochdeutſchen richtiger die Reute, Reuthacke oder Reuthaue, Fr. Cerfouette, Serfouette, genannt wird; die Schälhacke, zum Abſchälen des Raſens, ſ. Th. VI, S. 596; und die Weinhacke, vor. Hiezu gehören theils breite, theils ſpitzige, theils zeckige Hacken.

Die breite Hacke, welche in einigen Gegenden auch Schärfhaue, L. Sarculum, genannt wird, (Fig. 1096 a), und 1095 b) a, der Grundriß; b, das Profil dazu,) iſt ein dünnes plattes viereckiges Eiſen, welches an jeder der vier Seiten ungefähr 5 Zoll breit, an den beyden hinterſten Ecken nach dem Stiele zu aber etwas gerundet, und an der Schneide gut verſtählt iſt, um damit in hart gewordene Erde gut einhauen zu können. An dieſem Eiſen iſt in einem Winkel von 90 oder 80 Grad, ein Oehr, in welches ein gerader Stiel, der etwann die Länge eines Beſenſtiels hat, geſteckt werden kann. Dieſes Werkzeuges bedient man ſich zum Behacken oder Behäufeln, d. h. man ſcharret damit von dem, um einen Kartoffelnbuſch, weiße Kohl=

 ſtaude,

ſtaude, Steckrübe u. d. gl. ledigen Platze, die Erde rings herum hoch an die Gewächſe an, damit z. B. der Kartoffelnbuſch in dieſem um ihn wohl 6 bis 8 Zoll hoch gemachten Haufen ſeine Früchte anſetzen könne; damit die weiße Kohlſtaude, an welche man die Erde bis unter den Kopf derſelben ſcharret, nicht ſo hochſtämmig ſey, ſondern ihr Kopf platt auf der Erde liege; damit die Steckrübe ihre dicke ſenkrecht wachſende Wurzel nicht über der Erde hervor treibe, ſondern von ihrem Herzen an, alles, was zu ihrer Wurzel gehört, mit Erde bedeckt ſey, und ſie nicht holzicht werde, ſondern fleiſchern bleibe, u. ſ. w. Man bedient ſich ihrer auch, um damit das Unkraut, welches auf einem bereits gegrabenen und noch ungebraucht liegenden Beete hervor wächſt, umzuſcharren und zu tödten. Ein ſolches Beet beſcharret man mit dieſer Hacke, ſo oft es wieder anfängt, vom Unkraute grün zu werden. Man zieht auch, vermittelſt derſelben, die Erde an die aufgegangenen, noch nicht geſtiefelten Vitsbohnen, Gurken u. d. gl. damit man theils das neben dieſen gewachſene Unkraut abreiße, theils die Erde um und zwiſchen dieſe Gewächſe bringe, als nach welcher Bearbeitung ſie ungemein gut fortwachſen. Fig. 1096, iſt eben dergleichen Hacke, aber größer, und mit einem Schwanenhals, zu eben dieſem Zweck. a, iſt das Profil dazu.

Die ſchmale Hacke (Fig. 1097, und a, das Profil dazu,) hat faſt eben nie Geſtalt, wie die vorige, außer daß ihr gut verſtähltes Eiſen nur 1 ½ oder 2 Zoll breit, und dagegen 6 Zoll lang, auch, weil es ſchmäler und länger iſt, etwas dicker, als das Eiſen der vorigen, iſt. Ihr Stiel hat etwann die Länge eines Beſenſtieles. Der vornehmſte Gebrauch dieſer ſchmalen Hacke beſteht im Durchziehen oder Durchſchneiden der Pflanzen, welche zu dicht ſtehen, und daher am Wachsthum gehindert werden, inſonderheit der Kohlpflanzen, Paſtinaken, Selleriepflanzen, Mayrüben ꝛc. ingleichen,

vermittelſt derſelben, zwiſchen den Reihen ſolcher Gewächſe, die nicht mit der breiten Hacke behacket werwerden können, das Unkraut zu vertilgen, und ihnen zugleich die Wohlthat zu verſchaffen, welche den Gewächſen durch das Behacken mit der breiten Hacke geleiſtet wird. Wenn z. B. Braunkohl, große Bohnen u. d. gl. welche in Reihen 1 Fuß weit von einander gepflanzt ſind, und nicht füglich behacket werden können, (es ſey dann, daß ſie noch ſehr klein ſind, da man ſie dann das erſtemal viel bequemer mit der breiten Hacke in die Länge hinaus behacken kann,) und daher gewaltig vom Unkraut leiden, ſo läßt man in der leeren Linie zwiſchen zwo Reihen mit dieſer ſchmalen Hacke in die Länge hinunter hauen, und zwar ſo tief, als die Arme des Arbeiters dazu Kräfte haben. Dadurch entſteht zwiſchen zwo Reihen eine tiefe Furche, aus welcher die los gehauene Erde an die in der Reihe ſtehenden Gewächſe geſprenget wird. Hiedurch wird das Unkraut losgeriſſen, und muß, beſonders wenn dieſe Arbeit bey heißem Sonnenſchein verrichtet wird, verdorren; die Gewächſe ſelbſt aber werden durch dieſe Arbeit ſo gut als behacket. Noch ein anderer nützlicher Gebrauch dieſer ſchmalen Hacke iſt der, daß man mit derſelben die Furchen machen kann, in welche man Kohl, Sellerie, Porree u. d. gl. ſetzen will.

Einige ziehen ſolche Furchen mit dem Harkenſtiel; dieſe aber ſind nicht tief genug. Andere machen ſie an der Schnur hinaus mit dem Grabeſcheit; dieſe aber werden unten zu ſpitzig, und eine in die unten ſpitzige Furche geſetzte Pflanze wird gar zu leicht mit Erde überſchüttet. Hauet man aber mit der ſchmalen Hacke an der Schnur hinaus, ſo wird die Furche theils an 6 Zoll tief; theils häufet ſich die ausgeworfene Erde nicht am Rande der Furche, ſondern wird auf dem Beete herum geſprenget, und kann alſo nachher nicht leicht über die Pflanzen herfallen; theils wird der Grund der Furche über 2 Zoll breit, damit die Pflanzen frey darin ſtehen können; theils kann man die Samen, die man in Furchen ſäet, z. B. Peterſilie, Kerbel u. d. gl. in ſolchen Furchen fein dünn herſtreuen, weil

man dazu eine Breite von vollkommen 2 Zoll hat. Zu dieſer leztern Abſicht dürfen aber die Furchen nicht tiefer ſeyn, als daß der eingeſtreute Same ½ Zoll tief zu liegen kömmt.

Man hat ferner zackige Hacken, entweder mit 2 oder 3 großen Spitzen oder Zähnen, welche in einigen Gegenden, vornämlich in Oberſachſen und Oberdeutſchland, ein Karſt, L. Ligo, Fr. Pioche, Piochon, genannt werden. Mit der zweyzackigen oder zweyzähnigen Hacke, L. Bidens, Bipalium, Sarculum bicorne, Fig. 1098, pflegt man in gebirgigen Gegenden das Feld, beſonders aber Weinberge zu hacken und zu bearbeiten. Die dreyzackige oder dreyzähnige Hacke, (Fig. 1099, und a, das Profil dazu,) dient zum Unterziehen des Samens, den man auf Land, welches im Herbſte gegraben iſt, und im Frühlinge nicht wieder gegraben wird, ſäet. Die Zähne oder Zinken dieſes Karſtes müſſen etwann ſo ſtark, oder nur ein wenig ſtärker, als die Zacken einer großen eiſernen Gartenharke, jede etwann 3 Zoll lang, und 1½ Zoll von einander entfernt, auch ſo gerichtet ſeyn, daß ſie mit dem Oehr, in welchem der hölzerne Stiel, der ſo lang ſeyn muß, als der Stiel einer breiten Hacke, befeſtigt iſt, einen Winkel von 90 Grad machen.

Was den Gebrauch des dreyzähnigen Karſtes betrifft, ſo hauet man vermittelſt deſſelben, in das den Winter über gegraben gelegene, und feſt gewordene, beſäete Beet, in die eine Ecke an dem Rande des Beetes. Alsdann fällt der Same, der auf die Stelle ausgeſäet worden, in die mit dem Karſte gehauene Oeffnung hinunter. Hernach hauet man weiter, dicht über der Stelle, wo der erſte Hieb geſchehen, damit der daſelbſt liegende Same abermal in die Tiefe falle, und ſo weiter das ganze Beet in dieſer Linie hinauf. Alsdann hauet man eine zweyte Reihe hinauf, und ſo weiter das ganze Stück. Dann iſt jedesmal der Same ſo tief gefallen, als man mit dem Karſte eingehauen hat.

Fig.

Fig. 1100 macht dieſes deutlicher. ABCD ſey das Beet, welches vor dem Winter gegraben, und nun, ohne wieder gegraben zu ſeyn, mit Samen überſtreuet iſt. Das Fach von a bis b, ſoll die Breite ſeyn, die der Karſt faſſen kann. Alsdann iſt an der Ecke des Feldes 1, der erſte Hieb; 2, der zweyte; 3, der dritte, u. ſ. f. Jeder Hieb geſchieht ſo dicht über den andern, daß keine Stelle auf dem ganzen Beete unumgehacket bleibt. Iſt in dieſer Reihe hinauf gehacket, ſo hauet der Arbeiter abermal von c nach d hinauf; und ſo bearbeitet er das ganze Feld. Solchergeſtalt kömmt der Same eben ſo unter der Erde zu liegen, als er auf das Beet ausgeſtreuet geweſen. Durch dieſes Unterziehen mit dem Karſte ſind nun auf dem Beete lauter ſchmale längliche kleine Erdſchollen entſtanden. Dieſe werden mit der Harke klein geharket. Man muß ſich wundern, wie fein ſich ein ſolches mit dem Karſte bearbeitetes Beet in aller Geſchwindigkeit harken läßt. Selbſt im Februar und März, da das Erdreich noch ſehr naß iſt, wird es nach dieſer Arbeit ſo fein, als es ſich im Sommer faſt nie harken läßt. Es bleiben danach keine Erdklöſe übrig, die etwann von dem Beete ab, und in den Weg geharket werden müßten, wie doch im Sommer gemeiniglich geſchehen muß.

Dieſe Art den Samen mit dem Karſte in das vor dem Winter gegrabene Land unter zu ziehen, hat vor dem Unterharken deſſelben, welches leztere nur auf friſch gegrabenem Lande geſchieht, den Vorzug, daß der Same gerade eben ſo in der Erde zu liegen kömmt, als er ausgeſäet iſt. Wird aber der Same, wie auf friſch gegrabenen Lande geſchehen muß, untergeharket, und die Harke iſt zu ſchwer, oder der Arbeiter läßt ſie einmal zu tief fallen, ſo daß er mit dem Harkenbalken Erde fortzieht, ſo zieht er auch zugleich den Samen von der Stelle mit fort. Alsdann kömmt der Same auf der einen Stelle zu dick, und auf der andern zu dünn. Das alles aber wird vermieden, wenn man das Land im Herbſte hat graben laſſen, und alſo der Same mit dem Karſte untergezogen wird. Nur iſt die Vorſicht bey dem Unterziehen zu beobachten, daß ſolches, nachdem nun

nun der ausgeſäete Same größer oder kleiner iſt, auch tiefer oder flächer geſchehen muß. Man hätte z. B. rothe Rüben geſäet, ſo kann der Arbeiter mit dem Karſte jedesmal wohl 2 Zoll tief einhauen. Bey ganz feinem und ſchwer aufgehendem Samen, z. B. Sellerie, Thymian, Majoran, Portulak ꝛc. darf kaum ½ Zoll tief eingehauen werden; doch bedient man ſich bey ſolchen feinen Samen, weil es ſchwer hält, dieſelben ſo ganz flach unterzuziehen, lieber der Harke. Man läßt nämlich das Beet auf der Oberfläche etwann ½ Zoll tief ganz eben harken, ſäet alsdann den Samen hinein, läßt ihn ſanft einharken, und nachher das Beet zuſchlagen.

Man hat von den zackigen Hacken auch doppelte Werkzeuge, da nämlich auf der einen Seite eine zweyzackige Hacke oder ein Karſt, an der andern aber eine kurze ſchmale Hacke iſt, daher ſie auch eine Karſthacke genannt wird; ſiehe Fig. 1101, und a, den Grundriß dazu. Die Zacken dürfen nur ganz fein, und etwann ſo dick, als die Zähne einer kleinen eiſernen Harke, und ungefähr 3 Zoll lang ſeyn. Auf der andern Seite iſt eine kleine ſcharfe Hacke, deren verſtähltes Eiſen 3 bis 4 Zoll lang, und 1½ bis 2 Zoll breit iſt. Der Stiel darf etwann nur 2 Fuß lang ſeyn. Mit dieſer Hacke vertilget man das Unkraut zwiſchen ſolchen Gewächſen, bey denen die vorher beſchriebenen breiten und ſchmalen Hacken nicht gebraucht werden können. Mit ihr erzeigt man zugleich ſolchen Gewächſen die Wohlthat, die andern Gewächſen durch das ordentliche Behacken wiederfährt. Der ledige Raum z. B. zwiſchen den Reihen der Erbſen, wird, ſo bald dieſe aufzugehen anfangen, und man erkennen kann, wo die Reihe hergehe, mit den zwey Zacken losgehacket, und mit eben denſelben kann man die an den jungen Erbſen oft feſt gewordene Erde ſanft loshacken, damit dieſelben frey wachſen können. Auf einem Spinatfelde, wo die Spinatbüſche nach der Regel ſo einzeln ſtehen, daß keiner den andern berührt, wird die Erde um die Büſche damit losgeriſſen, und dadurch zugleich das Unkraut ver=

vertilget. Um den verpflanzten Salat hacket man damit das Erdreich los, und verhindert dadurch, daß der Salatkopf nicht vom Unkraut überzogen werde. Ein gleiches gilt von allen Gewächſen, welche weder mit der breiten Hacke behacket, noch mit der ſchmalen durchzogen werden können. Die an der andern Seite befindliche kurze ſchmale Hacke dient dazu, daß ein Unkraut, welches eine einfache ſtarke ſenkrechte Wurzel hat, z. B. der ſo genannte rothe Heinrich, Diſteln ꝛc. welches folglich mit den Zacken nicht losgeriſſen werden kann, damit unter dem Herzen abgehauen, und die Arbeit nicht aufgehalten werde. Bey großen Gärtnern iſt dieſe Hacke ein Haupt Inſtrument. Sie reiſſen damit die Erde um alle Gewächſe, denen ſie Platz gegeben haben, z. B. um die gelben Wurzeln, Rüben ꝛc. welche ſie ſo weit verzogen haben, daß jede ½ Fuß Raum bekommen, ſo oft los, als ſich Unkraut zeigt, oder die Erde durch einen ſtarken Regen zugeſchlagen iſt. Sie brauchen daher faſt gar nicht gäten zu laſſen. Ein Spinatfeld, welches vier Stunden Zeit zum Gäten erfordert, kann ein geübter Arbeiter vermittelſt dieſer Hacke in einer halben Stunde reinigen. Man hat überdieß den Vortheil davon, daß, anſtatt daß das Beet bey dem Gäten mit den Händen und Knien feſt gedrückt wird, daſſelbe nun nicht feſt, ſondern mit dieſer Hacke aufgelockert, folglich den Früchten ein ſo viel beſſerer Wachsthum verſchaffet wird. Hiebey muß ſich aber der Arbeiter wohl vorſehen, daß er die Wurzeln der Gewächſe nicht losreiße. Noch ein Hauptgebrauch dieſer zackigen Hacke beſteht darin, daß man damit die mit Sand oder Grand überfahrnen Hauptwege des Gartens vom Graſe rein halten kann. Läßt man ſolche Wege mit einer eiſernen Schaufel rein machen, ſo wird das Gras nur abgeſtoßen, und die Wurzel deſſelben treibt bald wieder neues Gras hervor. Es wird auch mit dem abgeſcharreten Graſe vieler Sand

weggetragen, ſtatt deſſen man, wenn man reinliche Wege liebt, friſchen Sand herein fahren laſſen muß. Ueberdieß muß das Reinmachen jährlich einigemal geſchehen, und koſtet alſo immer Geld. Wer nun etwann die Wege neu angelegt, und mit Grand überfahren laſſen hat, thut am beſten, wenn er, ſo oft ſich ein Grasbuſch zeigt, denſelben mit der zackigen Hacke losreißen, deſſen Wurzel nicht ab=, ſondern herausreißen, in einen Korb thun, und zum Garten heraus bringen läßt.

Hrn. Superint. Lüder Briefe über die Beſtellung eines Küchengartens, 1. Th. Hannov. 1778, 7. S. 492, fgg.

Noch zuſammengeſetzter iſt das Fig. 1102 abgebildete Werkzeug, welches dreyerley Nutzen hat, indem es anſtatt einer Hacke, eines Karſtes, und einer Spade, gebraucht werden kann. Dieſes iſt das rechte Inſtrument der Waldmänner, der Kräuterweiber, und aller derjenigen, ſo Wurzeln und Kräuter auf Bergen und Feldern ſammeln wollen.

Zu den Gartenhacken gehört auch die dreyeckige Hacke, welche insgemein Spitzhacke, L. Sarculum triquetrum, genannt wird; Fig. 1103; dieſe wird beſonders, die Wurzeln des Hopfens u. d. gl. auszuhacken, gebraucht.

Endlich giebt es auch ſpitzige eiſerne Werkzeuge an einem hölzernen Stiele, welche einer Hacke oder Haue gleichen, nur daß ſie anſtatt der Schärfe eine Spitze, oder eine lange keilförmige Schneide, haben. Eine ſolche zugeſpitzte Hacke oder Haue wird von verſchiedenen Arbeitern gebraucht, entweder Steine damit aus der Erde zu brechen, oder kleine Stücke Stein von einem größern abzubicken, daher ſie auch die Bicke genannt wird; oder damit in die Erde zu hacken, inſonderheit hartes kieſiges Erdreich damit zu gewinnen und aufzuhauen, oder in ſteinigem Grunde zu arbeiten,

ten, und iſt unter den Namen Keilhacke, Keilhaue, Spitzhacke, oder Spitzhaue bekannt; ſiehe Fig. 1104.

Die Bergleute haben zweyerley Arten Hacken, welche ſie Lettenhaue und Keilhaue nennen. Die Lettenhaue, oder breite Weilhaue, Fig. 1105, iſt eine ſchmale eiſerne Hacke, welche ungefähr 1 Fuß lang, in der Mitte 1 Zoll dick, an dem Ende aber mit einer ſtählernen, 1½ Zoll breiten, Schneide oder Schärfe verſehen iſt, und einen 2½ Fuß langen, hölzernen Stiel (Helm) hat. Mit dieſem Werkzeuge wird das lettige Gebirge losgebrochen. Die Keilhaue, Fig. 1106, unterſcheidet ſich von der Lettenhaue nur allein darin, daß ſie am Ende, wo ſie mit gutem Stahl belegt iſt, von allen vier Seiten ſpitzig zugeht. Dieſe letztere gebraucht der Bergmann im Erz, im feſten Gebirge, und im gebrechen oder lockern und mürben Geſtein, welches entweder von Natur gebrech iſt, oder durch das Schießen und Feuerſetzen los und gebrech gemacht worden, und daher auch keilhauiges Gebirge genannt wird.

2. **Hacke**, (die) ein nur im Niederſächſiſchen übliches Wort, die Ferſe, imgleichen den Theil des Schuhes unter der Ferſe, den Abſatz, wie auch den Theil des Strumpfes, der die Ferſe bekleidet, zu benennen. Bey den Fahnſchmieden führt die Kniekehle an den Hinterfüßen der Pferde, welche eigentlich aus ſechs Knochen beſteht, den Namen der Hacke.

Da dieſes Wort in der erſten Bedeutung in einigen Gegenden auch der Haken lautet, mit einem langen a, ſo ſcheint es die Aehnlichkeit mit einem Haken oder Abſatze auszudrücken. Siehe Häkſe.

Hacke, (breite) ſiehe oben, S. 579.

— — (dreyeckige) ſiehe oben, S. 586.

— — dreyzackige oder dreyzähnige) ſ. oben, S. 582.

— — (Gät=) ſiehe Th. XV, S. 645.

— — (Karſt=) ſiehe oben, S. 584.

Hacke, (Beil-) ſiehe oben, S. 586.
— — (Kraut-)
— — (Rade-)
— — (Reut-)
— — (Schäl-) } ſiehe oben, S. 579.
— — (ſchmale) ſiehe oben, S. 580.
— — (Spitz-) ſiehe oben, S. 586, und 587.
— — (Wein-) ſiehe oben, S. 579.
— — (zweyzackige oder zweyzähnige) ſ. ob. S. 582.

Hacken, (*) das Frequentativum des Zeitwortes hauen, mehrmals hauen. Sowohl mit einem ſpitzigen Werkzeuge auf etwas ſtoßen, wie man von den Vögeln zu ſagen pflegt, daß ſie mit ihren Schnäbeln auf etwas hacken; Niederſ. hicken; Fr. bequeter. Als auch mit einem ſchneidenden Werkzeuge in kleinere Stücke hauen. Fleiſch hacken, es mit dem Hackmeſſer in zarte Stücke hacken. Gehacktes Fleiſch, Fr. Hachette, Hachis, ſiehe oben, S. 575 und 576. Würſte hacken, das Fleiſch zu den Würſten. Kohl, Eyer hacken. Holz hacken, es mit der Axt in kleinere Stücke zum Verbrennen hauen, wofür man in Niederſachſen Holzhauen ſagt. Es iſt ein guter Narr, ich wollte Holz auf ihn hacken, im gem. Leben. Imgleichen mit der Hacke bearbeiten. Die Erde in den Weinbergen hacken, oder den Weinberg hacken, die Erde mit der Hacke auflockern und von dem Unkraute reinigen; ſiehe Th. XVI, S. 317, und Hacke 1. Figürlich ſagt man auch von der Milch, daß ſie ſich hacke, wenn ſie gerinnet, und dadurch das Anſehen eines zerhackten feſtern Körpers bekömmt; ſiehe Gerinnen. Nach einer noch andern Figur nennt man ungleich ſingen, eine Sache ungleich bearbeiten u. ſ. f. im g. L. hacken, ſo wie hacka im Schwed. und hack im Engl. auch ſtottern und ſtammeln bedeutet.

Hacker,

(*) Im niederſ. gleichfalls hacken, im Engl. hack, im Schwed. hacka, im Ital. acciare.

Hacker, (der) oder **Häcker**, derjenige, welcher hackt, aus dem Hacken ſeine vornehmſte Beſchäftigung macht. Siehe Fleiſchhacker, Holzhacker. In Franken werden die Winzer Häcker genannt, weil das Hacken in den Weinbergen eine ihrer vornehmſten Beſchäftigungen iſt.

Hackerlohn, (der) derjenige Lohn, welchen man für das Hacken ſowohl des Holzes, als im Garten, in den Weinbergen u. ſ. f. bezahlet.

Hackſch, (*) im gem. Leben einiger Gegenden, der Eber der zahmen Schweine, und figürlich in den niedrigen Sprecharten auch ſowohl ein ſäuiſcher Menſch, als auch ein unfläthiger Zotenreißer.

Daher hackſchen, gleichfalls nur in den niedrigen Sprecharten, Zoten reißen.

Haddig, in einigen niederſächſiſchen Gegenden ein Name des Attiches, Sambucus Ebulus *Linn.*

Hadeler Bier, ſiehe Th. V, S. 25.

1. **Hader**, (**) (der) ein Wort, welches im Oberdeutſchen am üblichſten iſt, alte Lumpen, alte unbrauchbare Stücke Zeuges aller Art zu bezeichnen. Das Papier

(*) An einigen Orten auch Häcker. Im Engl. iſt Hog, ein Schwein, und hoggiſh, ſäuiſch; im mittlern Lat. aber Hogaſter, ein junges Schwein.

(**) Man kennt dieſes Wort auch in einigen niederſächſiſchen Gegenden, und da lautet es Hadder; allein im Hoch- und Oberdeutſchen iſt das a beſtändig lang. Im Böhmiſchen heißt ein Lumpen Hadry. Gottſched's Ausſpruch S. 123 der gröſſern Sprachkunſt: „Hadern, Lumpen. NB. Dieß Wort iſt „nur aus dem Geſchrey der Lumpenſammler, nach der pöbelhaften Ausſprache, entſtanden: Hat ihr Lumpen? d. i. „habt ihr Lumpen? Daher man zum Spotte geſagt eine Haderlump, und endlich allein ein Hader, die Hadern; aber „falſch;“ bringt ſeiner etymologiſchen Einſicht wenig Ehre. Hr. Stoſch leitet es von dem niederſächſ. ſich häddern, ſich verwirren, her, (ſ. Hader-Suppe) und erklärt es durch einen ſo ſehr zerriſſenen Lumpen, deſſen Fäden ſich in einander verwickeln. Dieſen Begriff verknüpfet man mit dem Worte Hader im Oberdeutſchen, wo dieſes Wort eigentlich zu Hauſe iſt, zuverläſſig nicht.

pier wird aus Hadern zubereitet, aus Lumpen. Hadern ſammeln. Daher ein Fußhader oder Schuhhader, ein Lappen, die Füße daran abzuwiſchen; ein Küchenhader u. ſ. f. Fr. Torchon. Siehe Hader-Lumpen.

2. Hader, (*) (der) ein im Hochdeutſchen gleichfalls ſelten gewordenes Wort, einen jeden heftigen mit Zorn und Haß verbundenen Streit mit Worten, einen Zank zu bezeichnen. 5 Moſ. 1, 12. 25, 1. Sprichw. 18, 18. 1 Tim. 6, 4. Ebr. 5, 16.

Hader-Buch, in einigen oberdeutſchen Gegenden, z. B. zu Nürnberg, ein gerichtliches Buch, worin die Prozeſſe über unerhebliche Sachen, z. B. über Injurien, verzeichnet werden.

Hader-Bericht, in einigen oberdeutſchen Gegenden, ein Name eines Untergerichtes, wo geringe Streithändel, beſonders Injurien, abgethan werden.

Hader-Lumpen, Fr. Chifon Drille, Guenille, Haillon, iſt im gem. Leben nur von denjenigen Hadern oder Lumpen üblich, welche zum Gebrauche der Papiermühlen, von gewiſſen dazu beſtellten Perſonen, welche Lumpenſammler, und im g. L. Haderlumpenmänner, Fr. Ramaſſeur de haillons, heißen, geſammelt werden.

Freylich iſt das Wort eine Tavtologie; welche daher entſtanden ſeyn kann, weil dieſe Leute bey dem Ausrufen ihres Bedürfniſſes zu dem oberdeutſchen, den Sachſen weniger bekannten

(*) Dieſes Wort, welches im Oberdeutſchen gleichfalls am üblichſten iſt, lautet im Böhm. Hadrunk, und bey den krainiſchen Wenden Ardria. Friſch hält es für eine Figur des vorigen Wortes; allein es gehört unſtreitig zu dem Zeitworte haſſen, welches in vielen Mundarten ſtatt des Ziſchlautes ein d oder t hat, wie im Dän. hade, im Angelſ. hatian, im Schwed. hata u. ſ. f. daher im Jßländ. Hatr, und im Engl. Hatred, Haß bedeutet. Das deutſche Hader ſelbſt leidet dieſe Bedeutung in vielen bibliſchen Stellen. Im Oberdeutſchen wird es auch von einem gerichtlichen Streite, von einem Prozeſſe über geringe Sachen gebraucht.

kannten Hader, noch das bekanntere Lumpen als eine Erklärung beygefüget. Siehe Hader 1.

Hader-Meſſer, auf den Papiermühlen, ein großes Meſſer, die Hadern oder Lumpen damit zu zerſchneiden. Siehe auch das Folgende.

Hader-Schneider, auf den Papiermühlen, eine Maſchine in Geſtalt einer Häckerlingsbank, die Hadern oder Lumpen damit zu zerſchneiden; Fr. Dérompoir. Siehe unter Papier.

Hader-Suppe, im gem. Leben Oberſachſens, eine Suppe, welche aus Waſſer oder Fleiſchbrühe beſteht, in welche, wenn ſie kochet, man zerklopfte Eyer laufen läßt, welche ſich darin zertheilen, und zu einem Gehäder werden.

Vermuthlich vom Niederſ. ſich hadern, ſich verwirren. Siehe Hader 1. Anm.

1. **Haderer**, (der) bey den Schweinen die vier größen hervor ſtehenden Zähne, welche auch Wehrzähne, das Gewerf, das Gewäff, die Waffen genannt werden. Vielleicht iſt es aus Hauer verderbt, welchen Namen ſie im g. L. gleichfals führen.

2. **Haderer**, ein im Hochdeutſchen ungewöhnliches Wort von dem Zeitworte hadern, ein Zänker, zänkiſcher Menſch, den man im g. L. wohl einen Haderbalg und eine Haderkatze, Fr. Querelleur, zu nennen pfleget.

Hadern, welches im Hochdeutſchen noch im g. L. und der vertraulichen Sprechart zuweilen vorkömmt. 1. Eigentlich, zürnen, ſeinen Haß oder Zorn merklich machen, eine im Hochdeutſchen veraltete Bedeutung, in welcher es in der deutſchen Bibel von Gott geſagt wird. Ich will nicht immerdar hadern, noch ewiglich zürnen, Eſ. 57, 16. Pſ. 103, 9.

2. Aus Zorn oder Unwillen mit Worten ſtreiten, zanken. Wenn Männer mit einander hadern, 2 Moſ. 21, 19. Das Volk haderte mit Moſe, 4 Moſ. 20, 3.

20, 3. Hadere nicht mit Jemand ohne Urſache, Sprichw. 3, 30. Auch von dem Streiten vor Gerichte, von dem Prozeſſiren, wird es zuweilen im verächtlichen Verſtande gebraucht; ſiehe Hader 2.

Häbig, ſiehe Gehäbe.

Hächel, hächeln; ſiehe Hechel.

Hächſe, ſiehe Häkſe.

Häckel, ſiehe Hacke 1.

Häcker, ſiehe Hacker.

Häckerling, (*) (der) ein Collectivum, klein geſchnittenes Stroh zu bezeichnen, beſonders ſofern es zum Futter für die Pferde und das Rindvieh beſtimmt iſt. Stroh zu Häckerling ſchneiden. Häckerling ſchneiden. Die Pferde zum Häckerlinge gewöhnen. Einer Braut Häckerling ſtreuen, eine unter dem Pöbel übliche Gewohnheit, den Tag vor der Hochzeit vor der Hausthüre einer Braut, deren Keuſchheit man für verdächtig hält, zum Schimpfe Häckerling zu ſtreuen.

Das gewöhnliche hölzerne Gerüſt, worauf das zum Viehfutter und zur Siede beſtimmte Stroh, Klee, Grummet ꝛc. zu Häckerling oder Häckſel, Fr. Paille coupée oder hachée, geſchnitten wird, wird die Futterbank, Futterlade, Häckerlingsbank, Häckſellade, Häckſelſchneidelade, Strohſchneidebank, oder der Siedekaſten, Fr. Hache-paille, Hachoir. Engl. Cutting-box; das Eiſen, womit ſolches geſchieht, die Futterklinge, und derjenige Tagelöhner oder Knecht, der den Häckerling ſchneidet, der Futterſchneider, Häckſelſchneider, oder Strohſchneider, genannt. Die Futterbank beſteht in einem ſchmalen, langen, an ſeiner Hinterwand, im-

glei-

(*) Im Oberdeutſchen wird es auch im Plural allein gebraucht, die Häckerlinge. Es ſtammet von hacken her, entweder ſofern man ehedem den Häckerling nicht zu ſchneiden, ſondern zu hacken pflegte. Es wird daher billig mit einem ä geſchrieben. Im Hochdeutſchen iſt dafür auch Hackſel, Niederſ. Hackels üblich.

gleichen oben, offen ſtehenden Kaſten, welcher reichlich die Länge eines Bundes (einer Schütte) Stroh hat, und ſo geräumig, oder hoch und weit iſt, daß $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ eines Bundes darin liegen kann. Vorn iſt dieſer Kaſten gleichfalls größtentheils offen, damit das Stroh mit ſeinem Sturze nach und nach heraus geſchoben, und vermittelſt der Futterklinge, welche von gutem Stahl, über $\frac{5}{4}$ Ellen lang, und ungefähr 4 Zoll breit ſeyn muß, und welche an ihrem untern Ende in einem Gewinde (Charnier) geht, oben aber an dem daran befeſtigten hölzernen Griffe gefaßt wird, klein geſchnitten werden möge. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darin unterſchieden ſind, daß bey der einen Art das Stroh währendem Schneiden mit der Hand fortgeſchoben werden muß, bey der andern oder neuern Art aber daſſelbe vermittelſt einer Gabel fort- und nachgeſtoßen wird, ſo, daß man bey dieſer Erfindung völlig außer Gefahr iſt, mit der Futterklinge ſich zu ſchneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angeht. Man ſchiebet das Stroh zu jedem Schnitt nur ſo weit heraus, als fein oder grob man den Häckerling ſchneiden will, d. i. um ſo viel, als auf einen einzelnen Schnitt dem Strohe abgeht. Hiebey ſind nun vielerley Theile, welche die Abſicht erleichtern und befördern helfen. Hinten iſt der Kaſten etwas weiter, als vorn. Denn, je dichter vorn das Stroh, welches man auch noch überdieß mit der linken Hand zuſammen drückt, beyſammen iſt, deſto beſſer geht der Schnitt von ſtatten. Daher iſt auch noch ein Schieber, oder ein mäßig ſchweres Bretchen, an der vorderſten Oeffnung oder dem Kopfe des Kaſtens perpendikulär und ſehr gehäbe in die Seitenbreter des Kopfes eingefalzt, welches mit ſeiner Schwere beſtändig auf dem hervor rückenden Strohe ganz nahe dabey, wo die Klinge hin und wieder, oder auf und nieder geht, aufliegt, theils eine kleine Beſchützung zu haben, daß

die Hand nicht ſo leicht der Klinge zu nahe komme, theils aber und vornämlich, das Stroh nieder zu halten, daß oben nichts unordentlich hervor rage, mithin daß die ganze Quantität des Strohes von der Klinge gefaßt werden könne. Dieſes perpendikulär ſtehende Bretchen muß ſich leicht auf und nieder ſchieben, damit man zum Strohe darunter handthieren könne, auch das Stroh durch eine allzu große Feſtigkeit oder auch Laſt, nach und nach hervor zu rücken, nicht verhindert werde. Damit aber doch dieſes Bretchen einige Laſt und zugleich einen beſſern Halt habe, iſt daſſelbe unten quer über in- und auswendig mit einer ſtarken eichen Leiſte verſehen.

Ein anderer Hauptvortheil zum bequemern Schneiden, iſt der unter dem Kaſten befindliche Tritt, vermittelſt deſſen man die Klinge zugleich mit dem Fuße niedertritt oder niederzieht, weil die rechte Hand und Arm allein zu ſolchem Drucke nicht hinlänglich iſt. Der Schnitt geſchieht auch nicht bloß durch ein Drücken, ſondern zugleich durch einen Zug. Denn die Klinge geht unten in einem Gewinde, welches an dem Ende zweener hölzerner, unten quer über liegender Arme befeſtigt iſt; dieſes Gewinde zieht ſich mit in die Höhe, wenn der Schnitt geſchehen ſoll, und geht mit dem Schnitte wieder nieder, daher müſſen die Arme an ihrem entgegengeſetzten Ende ebenfalls ein Gewinde haben, dieſes aber hat keine Localbewegung, ſondern iſt feſt gemacht, und alſo können ſich die Arme daſelbſt nur um ihre Axe bewegen. Unter dem Kaſten geht, der Länge nach, eine hölzerne Stange, welche gehäbe und beweglich hinten in das Geſtell eingelochet, vorn aber an das Holzwerk, welches ſich mit der Klinge beweget, durch eine eiſerne Spindel befeſtigt iſt. Wenn man demnach die Klinge zum Schnitt in die Höhe hebt und zieht, ſo heben ſich zugleich gedachte Arme nebſt der Stange, an welcher unten der Tritt an

einem ſtarken Bande oder Strickchen hängt, welcher Tritt auf dem Fußboden hinliegt, zugleich mit in die Höhe, daher die Klinge durch den Tritt zugleich wieder nieder gezogen wird. Durch die Stange geht ferner die Schirge in einem Gewinde, die mit Löchern verſehen iſt, damit man ſie fortſtecken könne, welche aber unten nicht ganz auf den Fugboden treffen darf. Die Schirge ſteht nicht völlig perpendikulär auf der Stange, ſondern lehnt ſich oben vorwärts, nach dem Kopfe des Kaſtens zu. Ihr Obertheil iſt breit, und wird die Zunge genannt; dieſe reicht durch eine in dem Boden des Kaſten befindliche Oeffnung, an das Stroh hinauf. Indem der Tritt, die Klinge, und alles bewegliche Holzwerk gehoben wird, muß nothwendig die Schirge ſich zugleich mit heben, und weil ſie ſchräge, und zwar vorwärts ſich neigend, aufſteht, ſo wird bey jedesmaliger Erhebung das Stroh durch die Zunge vorwärts geſchoben, daß es mit ſeinen Sturzen, der außen vor der vordern Oeffnung des Kaſtens hin und wieder gehenden Klinge näher komme, und folglich das Hervorſchirgen oder Schieben des Strohes nicht allein mit der menſchlichen Hand bewerkſtelliget werden dürfe, weil ſonſt die auf dem Boden des Kaſtens liegen blieben, und nur die obern mit der Hand fortgeſchoben würden. Die gedachten Arme machen mit dem einen Fuße des Vordergeſtelles, oder der Docke, ein wechſelſeitiges Gewinde; denn an der Seite, wo die Arme ſich nicht mit in die Höhe, ſondern nur um ihre Achſe bewegen, iſt der inwendige Arm in die dabey befindliche Docke gehäbe eingeſchnitten, und geht durch dieſe hindurch, wie er dann auch in dem Einſchnitt der andern Docke hin und wieder geht. Dieſe hat den Nutzen, daß die Klinge, indem alle Gewinde ſchlaff und Gehäbe, oder ſchnell ſeyn müſſen, ſich von der Oeffnung des Kaſtens nicht entfernen könne. Endlich ſind zwo, auch wohl alle drey Seiten des

Kaſtens, am Rande mit Stahlſchienen verſehen, an welchen die Klinge vollkommen anpaſſet, und genau auf und nieder ſtreicht, damit bey dem Schneiden des Strohes kein Sturz oder Bart übrig bleibe.

Der ganze Kaſten iſt, incluſive des Kopfes, 2 $\frac{1}{4}$ Elle lang. Die Länge des Kopfes beträgt 5 $\frac{1}{2}$ Zoll. Vorn iſt der Kaſten, oder vielmehr der Kopf deſſelben, 8 Zoll breit, und dieſe Breite behält der ganze Kopf; aber wo die Seitenbreter des langen Kaſtens an die Seitenbreter des Kopfes anſchließen, da fängt jener an, immer breiter zu werden, daß der Kaſten endlich hinten 15 Zoll breit im Lichten wird. Hinten beträgt die Höhe des Kaſtens oder der Seitenbreter 10, von 9 Zoll; der Seitenbreter des Kopfes ſelbſt aber, 13 $\frac{1}{2}$ Zoll. Es beſteht auch dieſer aus hartem, der Kaſten hingegen aus weichem Holze. Oben quer über dem Kopfe iſt ein mäßiger hölzerner Spannriegel auf dem Schwalbenſchwanze eingeblattet, welches die Backen- oder Seitenbreter zuſammen hält. Dieſer Riegel iſt vorn ziemlich nahe an dem Ende des Kopfes eingelaſſen, jedoch ſo, daß noch die Falze oder Zargen, in welchen der Schieber auf und nieder geht, Platz haben. Der Kopf iſt über das unter ihm ganz hinweg gehende, von weichem Holze gefertigte Bodenbret des ganzen Kaſtens noch mit einem beſondern Boden, oder Stück eichenen, 2 Zoll ſtarken, Pfoſte verſehen. Er iſt in das über ihn hin gehende Bodenbret eingeſchnitten oder eingelaſſen, daher das Bodenbret, ſo weit es mit der eichenen Pfoſte unterfüttert iſt, nur $\frac{1}{3}$ Zoll ſtark iſt. Uebrigens iſt das ſtarke Bodenbret des Kopfes mit den Bodenbretern deſſelben alſo befeſtigt, wie die Tiſchler ein Schloß auf den Zahn machen, da nämlich die hölzernen Zähne auf jeder Seite in das Bodenbret eingeſchnitten ſind. Obgleich der Kopf vorn offen iſt, ſo deckt doch der Schieber, oder das eingefalzte Bretchen, einen großen Theil dieſer Oeffnung.

Unter ihm bleibt die Oeffnung beſtändig, durch welche das Stroh vorwärts nach der Klinge zu geht, oder geſchoben wird. Legt man viel Stroh ein, ſo ſteht der darauf fußende Schieber um ſo viel höher, als außerdem. Die Stärke dieſes eichenen Schiebers oder Bretchens, iſt reichlich $\frac{1}{4}$ Zoll. Der Falz muß ganz geräumig ſeyn; doch gehen die inwendig an beyden Backenbretern des Kopfes befindlichen Falze, nicht ganz bis auf den Boden des Kopfes, ſondern es mangeln noch dritthalb Zoll, mithin bleibt dieſe Oeffnung, wenn man auch gleich den Schieber nicht mit der Hand in die Höhe hebt, beſtändig, damit man einen Anſatz habe, das Stroh unter dem Schieber hindurch zu ſtecken. Denn, wenn auch das auf einmal eingelegte Stroh, vielleicht nicht gleich durch, einerley Dicke oder Höhe hätte, z. B. bey Sommerſtroh, das man zu ſchneiden verlangt, wenn es unordentlich liegt, wie man dann auch immer die abgefallen Strohähren mit einlegt und ſchneidet, daher das Stroh in der Mitte des Kaſtens nicht ſelten dicker zu liegen kömmt, als am Kopfe und am Ende deſſelben: ſo hebt doch das Stroh, wenn es immer nachgeſchoben wird, den Schieber, der inwendig mit einer ſtumpfen oder rund verbrochenen Leiſte verſehen iſt, von ſelbſt in die Höhe, und es geht alſo durch gedachte Oeffnung unter ihm das Stroh hindurch. Jede Leiſte, womit der Schieber unten, ſowohl in- als auswendig verſehen iſt, iſt $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll ſtark, damit ſie ihm einige Schwere geben.

Der Kaſten ſteht auf einem Geſtelle, welches ungefähr ſo hoch, als der Sitz einer Bank oder eines Lehnſtuhles iſt. Dieſe Aehnlichkeit mit einer langen, mit einer Lehne verſehenen Bank, hat auch ohne Zweifel die Benennung Futterbank veranlaſſet. Der Kopf des Kaſtens iſt, gedachtermaßen, mit ſtählernen Schienen oder Anlagen verſehen, die mit ihrer Breite oder Fläche an die Fläche der Seiten und des Bodens im

Kaſten angeblattet ſind. Ihre Stärke iſt 2 Linien, die Breite 1 Zoll. An dieſer ihrer Kante ſtreicht die Klinge an, und ſie ſind alſo wie eine Lehre der Klinge zu betrachten. Weil man durch das Aufheben der Klinge, wenn man zum Schnitt ausholet, mit ſolcher ein wenig ausſchweift, ſo könnte leicht geſchehen, daß man unverſehens mit der Klingenſchneide an den Kaſten oder vielmehr an den Kopf deſſelben träfe, wenn nicht die auf dem Bodenbret horizontal liegende Schiene oder Lehre um 5 Zoll über das Bodenbret hinaus ragete, und an einer Seite ihres Endes die Ecke nicht, oder nicht rund, verbrochen wäre. Denn, wenn man auch dem Kaſten mit der Klinge zu nahe käme, ſo ſtreicht ſolche doch allemal an der verbrochenen Rundung der Lehre hinweg, wodurch die Klinge wieder in ihre gehörige Directionslinie gebracht wird. Dieſe Schienen tragen inwendig, wo ſie angeblattet ſind, nichts über, ſondern formiren mit der inwendigen Fläche eine Ebene. Die Bodenſchiene ſtellt ſich gleichſam als eine Meſſerklinge dar, welche dermaßen platt aufliegt, daß ſie mit ihrem außen vorragenden Theile der Futterklinge entgegen gekehrt iſt.

Wir wollen uns nunmehr vorſtellen, die Futterbank ſtände alſo neben uns zur linken Hand, oder meiſt vor uns, als ob wir damit die Arbeit zu verrichten im Begriffe wären. Was der Länge nach über die Hälfte her daran befindlich iſt, ſoll diesſeits, die andere Hälfte oder Länge aber jenſeits heißen.

Das Hintergeſtell beſteht aus zwo Docken oder Säulchen, dieſe ſtehen aufrecht, dies = und jenſeits eine, mithin einander paralell. Der Kaſten iſt dergeſtalt darauf befeſtigt, daß er 22 Zoll, im Lichten, von dem Fußboden erhaben iſt. Dieſe Docken gehen auswendig an den Seitenbretern in die Höhe, welches einen guten Halt giebt; mit einander ſelbſt aber ſind ſie durch 3 Querhölzer verbunden; nämlich unten, durch

ein Querbälkchen 3 Zoll über dem Fußboden; ferner 14½ Zoll hoch, durch einen 3 Zoll breiten Riegel; und endlich ganz oben unter dem Boden des Kaſtens durch einen Querbalken. Das Vordergeſtell beſteht gleichfalls aus zwo eichenen Docken, welche aber anders geſtaltet ſind, als die hintern; denn ſie ſtämmen ſich oben gegen einander, laufen aber unten breit von einander; oben nämlich ſind ſie 1½, und unten 13 Zoll im Lichten von einander entfernt. Jede iſt 2½ Zoll ins Gevierte ſtark. An der dießſeitigen Docke, 7 Zoll über dem Fußboden, ſind 2 Arme oder Schalen, die mit einander paralell laufen, durch ein Gewinde und ſtarken hölzernen Nagel, der einen Vorſtecker hat, befeſtigt, indem die dießſeitige Docke in ihrer Mitte einen Einſchnitt hat, durch welchen die innere Schale geſteckt iſt, und worin ſie ſich um gedachten hölzernen Nagel, oder um ihre Achſe, bewegt. Dieſe Arme oder Schalen liegen nicht ganz horizontal, gehen aber in Anſehung der Länge des Kaſtens quer über; mithin ſchmieget ſich eine Schale auswendig an die dießſeitige ſowohl, als mit ihrem andern Ende, an die jenſeitige Docke. Die andere aber iſt mitten in dieſelbe eingeſchnitten, doch ſehr gehäbe, damit die Beweglichkeit des Gewindes nicht gehemmt werde. Eben dieſe eingeſchnittene inwendige Schale iſt auch in die jenſeitige Docke eingeſchnitten, und durch dieſelbe hindurch geſteckt. Dieſer Einſchnitt iſt viel größer als jener; denn hier muß mehr Spielraum (Flucht) ſeyn, weil hier die Arme bey dem Häckerlingſchneiden in die Höhe gehoben werden, auf jener Seite aber nur im Gewinde ſich bewegen. Die jenſeitige Docke hat einen ſo hohen oder langen Ausſchnitt, daß man, dem erſten Anſehen nach, meinen ſollte, ſie beſtände aus zwey ſtarken Bretchen, dafern ſie nicht oben und unten aus dem Ganzen beſtände, und jenſeits, wo die innere Schale durch die Docke völlig hindurch geht und hervor raget,

iſt auch an den Enden der mit einander paralell laufenden Schalen das Klingelgewinde befindlich, ſo daß die Klinge zwiſchen den Schalen, vermittelſt eines eiſernen Nagels, der, anſtatt des Vorſteckers, an der auswendigen Seite mit einem Mütterchen verſchraubet, oder beſſer, mit einem Vorſtecker verſehen iſt, inne ſteht. Und eben dieſe Verbindung nennt man das Klingengewinde. Die Schalen oder Arme ragen mit dem Klingengewinde über die jenſeitige Docke um $\frac{1}{4}$ Elle hinaus, und beynahe eben ſo weit ſteht auch oben darüber die ſtählerne Bodenſchiene in der Höhe hinaus. Jene mit dem Klingengewind, ruhen, wenn nicht gearbeitet wird, ſo nahe am Fußboden, als es der Einſchnitt geſtattet, indem gedachtermaſſen der inwendige Arm in die Docken eingeſchnitten iſt, und quer durch dieſelben hindurch geht. Das allzu ſtarke Platzen oder Geräuſch zu verhindern, läßt man das Klingengewinde, indem es bey jedem Schnitt nieder geht, nicht gern auf das Holz treffen, daher man es mit etwas Weichen, z. B. mit Leder, oder lieber mit Filz, unterfüttert. Das Klingengewinde und alle bewegliche Theile an der Häckerlingsbank müſſen einen Spielraum haben, damit die Arbeit deſto leichter von ſtatten gehe, und die Theile weniger zerbrechlich ſeyen. Unten, wo an den vordern Docken die Arme anliegen, ſtehen beyde Docken, wenn quer über gemeſſen wird, inwendig im Lichten 10 Zoll von einander, worauf, wie aus dem Folgenden erhellen wird, ein Hauptvortheil des ganzen Inſtruments mit beruht.

Im Hintergeſtelle geht, gedachtermaßen, ein Riegel quer über. In dieſen Riegel iſt die Stange eingezapft, welche an ihrem Vorderende eine kleine eiſerne Spindel hat, die ſich in dem inwendigen Arme dreht. Dieſe Diſtanz zwiſchen beyden Vorderenden, beträgt 10 Zoll; die Länge des Querriegels im Hintergeſtelle, $14\frac{1}{2}$ Zoll. Ein Hauptvortheil iſt, daß die Stange

weder

weder hinten im Riegel, noch vorn in den innern Arm, ganz in die Mitte eingepaſſet werde, ſondern man theilet, was die vordere inwendige Docke betrifft, gedachte 10 Zoll in 3 gleiche Theile, und ſpindelt die Stange juſt allda ein, wo jenſeits der erſte und andere Theil ſich berühren; daher der Ort, wo die Stange in den inwendigen Arm eingepflöcket iſt, von der diesſeitigen Vorderdocke $6\frac{2}{3}$ Zoll, die übrige Diſtanz aber von der Stange bis zur jenſeitigen Vorderdocke eingeſpindelt iſt, $3\frac{1}{2}$ Zoll beträgt. Zu ſolchem Hauptvortheile gehört auch, daß die Stange in dem hintern Querriegel nicht in deſſen Mitte, ſondern alſo eingezapft werden muß, daß ſie von der diesſeitigen Hinterdocke 8 Zoll, von jenſeitiger aber nur $6\frac{1}{2}$ Zoll, entfernt ſey. Eben an dieſem Orte nun iſt die Stange in den Riegel eingezäpft, doch ziemlich locker, daß ſie einen Spielraum in die Länge eines Zolles, auf den Seiten aber einer Linie habe. Hinter dem Riegel iſt ſie alſo mit einem hölzernen Nagel verpflöcket, daß der Spielraum gedachten Zolles nicht verkürzet werde; inwendig ſind gleichfalls zween hölzerne Nägel vorgeſteckt.

Die Schirge iſt in einerley Entfernung von dem innern Arme, oder dem Klingenlaufe, von $14\frac{1}{2}$ Zoll, in die Stange von oben hinunter eingelocht. Oben endigt ſich die Schirge mit einer Breite von 4 Zoll, welche beynahe eine ſehr flache hölzerne Schaufel odereine Zunge vorſtellt. Dieſe Zunge beſteht aus hartem Holze, iſt ſehr glatt gearbeitet, und geht durch das Bodenbret des Kaſtens quer hindurch, an dem Orte, wo ſich das untere ſtarke Bodenbret anfängt; d. i. wenn man vorn zum Kaſten hinein mißt, ſo iſt das Schirgenloch um 5 Zoll von dem Ende des Kaſtens oder Kopfes entfernt, wo ſie durch ſolches hindurch, und im Schneiden auf und nieder geht; daher die Oeffnung des Bodenbretes um $1\frac{1}{2}$ Zoll breiter als die Zunge ſelbſt, auch viermal weiter, als die Zunge ſtark iſt.

Da

Daher iſt die Schirge ſo geſtaltet, daß ſie oben an der Zunge 4 Zoll breit, und unten, wo die Zunge angeht, einen ſchmalen hölzernen Stiel, oder ein Bretchen, welches 1¼ Zoll breit, und 2 Lin. dick iſt, vorſtellt. Die Schirge geht, da ſie, erwähntermaßen oben ſich vorwärts neiget, um 34 Grad von dem Perpendikel ab. Die Stange, welche vorn etwas niedriger liegt, ſenkt ſich vorn um 5 Grad unter die Horizontallinie. Dieſe Neigungen ſowohl der Schirge, als der Stange, gehören endlich ferner mit zu dem Hauptvortheile des Inſtruments. Denn, wollte man die Schirge mehr perpendikulär ſtellen, daß ſie ſich nämlich weniger neigte, ſo würde ſie das Stroh mehr heben, und ſolches in gewiſſen Fällen zu ſehr, oder gar nicht vorwärts ſchieben. Wollte man ſie noch mehr neigen, ſo würde das Stroh dadurch nicht recht gefaßt, und in gewiſſen Fällen ebenfalls zu viel, oder zu wenig, vorwärts geſtoßen werden. Der von der Stange an einem Strickchen abhängende Fußtritt darf mit ſeinem Kopfe, wenn die Stange nieder lieget, nicht völlig auf den Fußboden herunter reichen. Er iſt, ¼ Elle von der innern Schale oder Arme, an die Stange angeſchleift. Gemeiniglich iſt derſelbe 4 Zoll lang, und 14 Zoll breit. Der Bequemlichkeit, auch Zierlichkeit halber, ſind zuweilen einige Theile, wo nicht ganz hindurch einerley Stärke oder Breite des Holzes nöthig iſt, ein wenig ausgeſchnitten; z. B. die Ecken an dem Kopfe des Kaſtens ſind verbrochen, und die Seitenbreter des Kaſtens oben mit kleinen Hohlkehlen verſehen, welche eine Leiſte vorſtellen.

Die Klinge iſt alſo geſtaltet, daß ſie ihren krummen Rücken in die Höhe, die Schneide aber unter ſich kehret. An ihrem untern Ende iſt, des Gewindes wegen, ein rundes Loch, und an dem obern ein viereckiger Stachel, um den hölzernen Griff daran ſchlagen zu können, befindlich. Die Breite beträgt 4 Zoll, die

die Länge aber (gerade ausgemeſſen ohne Abſicht auf die Krümme) 1 Elle, 6 Zoll. Die Klinge muß weder zu hart, noch zu weich ſeyn. Hat ſie die rechte Conſiſtenz, ſo kann man ſie dengeln. Man hat, in dieſer Abſicht, beſtändig einen mittelmäßig harten Wetzſtein, der in ſein Futteral, oder in die am Kaſten auswendig hängende ſogenannte Wetzkietze eingeſteckt wird, und ein Gefäßchen mit Waſſer, um den Stein netzen zu können, bey der Hand. Im Weizen wird nicht die Klinge an dem Steine, ſondern dieſer an die Klinge, hin und wieder geſtrichen, da man nämlich die Klinge mit der linken Hand ein wenig erhebt, mit der rechten aber wechſelsweiſe auf dieſer und jener Seite an der Schneide den Wetzſtein anſtreicht. Auswendig iſt vorn in die diesſeitige vordere Docke ein, 4 Zoll langer, aus hartem Holze geſchnitzter Pflock eingeſchlagen; dieſer iſt 16 bis 17 Zoll über dem Fußboden erhaben, und auf ihm ruhet die Klinge, wenn damit nicht gearbeitet wird, mit ihrer Schneide auf.

Man laſſe es ſich nicht verdrießen, alle Kleinigkeiten der Häckerlingsbank ſo umſtändlich beſchrieben zu leſen. Denn, wenn einer der beſchriebenen weſentlichen Theile von der Proportion oder Geſtalt abweicht, ſo iſt das ganze Inſtrument untüchtig. Nicht als ſey die Proportion allenthalben an die Linie gebunden, ſondern ich will damit nur anzeigen, daß die mäßige Etendue, welche jede Proportion hat, nicht überſchritten werden dürfe. Eine Sache beſchreiben, und die nöthigen Umſtände hinweg laſſen, heißt eine vergebliche Arbeit thun. Weiß man nicht alle Kleinigkeiten, oder werden die nicht in die Sinne fallenden Umſtände, z. B. das richtige Maß eines jeden Theils, außer Augen geſetzt, ſo kann man keinen Geſchirrmacher abgeben; oder iſt dieſe Zumuthung dem Hrn. Verwalter allzu ſchlecht, ſo kann er alsdann auch keinen guten Wirthſchaftsaufſeher abgeben. Das Geſinde und die Taglöhner wiſſen ſich vielmal nicht zu helfen; das Inſtrument ſcheint gut gearbeitet zu ſeyn, man weiß aber nicht, wo ihm der Fehler ſitze, daß es mit der Arbeit nicht recht fort will.

Einen Abriß der in Cambridge gebräuchlichen Futterbank, nach der Beſchreibung des aus dem Engliſchen überſetzten 2ten Bandes des Muſeum ruſticum & commerciale, Lpz. 1765, 8. S. 32, f. ſtellt Fig. 1107 dar. a, iſt die Lade, worein das Futter, welches zu Häckerling geſchnitten werden ſoll, gelegt wird. bb, ein Eiſenblech, womit die Mündung der Lade beſchlagen iſt. c, die Futterklinge, oder das Eiſen zum Schneiden. d, der Ruhepflock für dieſelbe, wenn ſie nicht gebraucht wird. e, das Schwung- oder Zugbret, woran die Klinge befeſtigt iſt, und wodurch ſie auf und nieder geht, wenn ſie gebraucht wird. ff, Handhaben, die Maſchine damit von einem Orte zum andern zu bringen. Dieſe Futterlade iſt gerade die nämliche, welche hier zu Lande gewöhnlich, und unſtreitig deutſchen Herkommens iſt. Unſere Futterladen, vornämlich in großen Wirthſchaften, wo ein beſonderer Futterſchneider gehalten wird, der den ganzen Tag über für allerley Vieh zu ſchneiden hat, ſind noch größer. Damit dem Schneider das viele Drücken und Zerſchneiden des Strohes nicht zu ſchwer werde, geht von der Decke eine feſt gemachte und mit einer ſtarken Spannfeder verſehene Gabel herunter, welche das in der Lade befindliche Stroh mit umgreifen und niederdrücken hilft.

Im 10. B. eben deſſelben Werkes, S. 21, fgg. hat Tho. Comber folgende zwo Verbeſſerungen vorgeſchlagen. Die erſte iſt, daß man den Handgriff der Futterklinge c verlängere, um die Kraft zu ſchneiden zu vergrößern. Die zweyte beſteht darin, daß man drey oder mehr Klingen in einen ſchmalen Rahmen ſetze, wie in Fig. 1108 vorgeſtellt iſt, in welcher e einen verlängerten Handgriff, und d eine halbe Thürangel anzeigt, die ſo gemacht iſt, daß ſie in die andere Hälfte paſſet, welche auch mit d in Fig. 1109 bezeichnet iſt, in welcher e eine eiſerne Stange anzeigt, die

ſtark

ſtark genug, und an dem Boden der Futterlade befeſtigt, und mit derſelben paralell iſt. Die Klingen a, b, c, in Fig. 1108 fallen, in die damit überein ſtimmenden Kerben, welche mit ihren gehörigen Buchſtaben in Fig. 1109 bezeichnet ſind. Die punctirten Linien bezeichnen den Pfad der Klingenſchneiden, wenn ſie auf das zum Zerſchneiden in die Lade gelegte Futter zu fallen anfangen. Der Futterſchneider muß ſich auf die andere Seite der Lade bey W ſtellen, wenn die beyden Theile der Angel an dem Rahmen und der eiſernen Stange auf die gewöhnliche Art durch einen eiſernen Nagel befeſtigt ſind. Es iſt augenſcheinlich, daß der Futterſchneider durch dieſe Verbeſſerung auf einen Schnitt ſo viel thut, als, ohne dieſelbe, auf drey. Wenn der Boden, worauf die Maſchine ſteht, rein iſt, ſo kann ein Knabe, ſobald das Futter in der Lade geſchnitten und das Inſtrument von dem Futterſchneider aufgehoben iſt, mit einem Flederwiſche die Lade von dem Häckſel reinigen, und es auf den Boden ſtreichen, auch etwas neues zum Schneiden einlegen. Es iſt auch gut, wenn der Futterſchneider hiebey auf einer kleinen Höhe, einem Blocke u. d. gl. ſteht, theils darum, weil er in ſolchem Stande weit mehr Gewalt hat, den langen Handgriff gehörig zu regieren; theils auch deswegen, weil er mit mehrerer Leichtigkeit den Klingenrahmen hoch genug heben kann, dem Knaben Raum zu laſſen, daß er die Lade leer machen und wieder anfüllen kann.

Die Häckerlingslade läßt ſich auch füglich bey der im IX. Th. gegenwärtigen Werkes, S. 524, f. beſchriebenen, und Fig. 517 abgebildeten, Dreſchmaſchine anbringen, ſo, daß dieſe Maſchine nicht allein die Klinge an der Häckerlingslade führt, ſondern auch zugleich zwo Gabeln regiert, deren eine vorn an der Klinge das Stroh zuſammendrückt, und die andere daſſelbe allmählich nach der Klinge zu ſchiebet, das alſo Jemand

das

das Stroh nur auflegen darf, und alsdann wieder davon gehen kann, bis das Stroh völlig zerſchnitten iſt. Wo man, wenn nicht gedroſchen wird, vier ſolche Häckſelladen daran applicirt, kann man in kurzer Zeit, faſt ohne alle Unkoſten, eine beträchtliche Menge Häckſel ſchneiden.

Der berühmte Hr. Hofrath Beyreis, zu Helmſtädt, hat eine Handhäckſellade erfunden, welche vermittelſt eines Kamm- und Schwungrades, ſo mit einer an dem erſtern befeſtigten Handhabe herum gedreht wird, ſelbſt, ohne daß ſie von Jemand getreten werden darf, ſchneidet. Es werden dazu nur zwo ſchwache Perſonen, eine zum Einlegen des Strohes, und die andere zum Drehen, erfodert, weil bey dieſer Maſchine ein Schieber, welcher der Klinge das Stroh von ſelbſt zuführt, angebracht iſt.

Berl. Beyträge zu Landwirthſchaftswiſſenſchaft, 3. B. S. 506. No. 28 des Leipz. Intelligenzbl. v. J. 1778, S. 246.

Auf dem adelichen Milkauiſchen Rittergute Lebuſe, im Churkreiſe, ward im Junius 1770. eine Häckerlingsmaſchine angelegt, welche in einem, an einer perpendikulär ſtehenden Welle befeſtigten Kammrade beſteht; dieſes greift in ein Getriebe an einer Horizontalwelle, an welcher zugleich, wie bey den Schneidemühlen, ein Schwungrad und Krummzapfen mit einer Zugſtange, welche die Schneideklinge vermittelſt der Scheere, worin ſelbige eingeſchraubet iſt, regiert, ſich befindet. Die Futterbank oder der Futterkaſten iſt, wie ſonſt gewöhnlich, eingerichtet, außer daß unten durch den Boden, unter das eingelegte Stroh, zween Schieber gehen, und das Stroh fort und unter die Klinge nach und nach ſchieben. Ueber dem Strohe liegen zwo eingekerbte Walzen; welche nach einem gewiſſen Handgriffe auf das Stroh derb aufgedrückt werden, und an deren Achſen oder Wellen auswendig an der Seite des Kaſtens zwey Zahnräder befeſtiget, wel-

welche durch zween Schieber, nie rückwärts in einer Scheere an einer Welle gehen, fortgeſchoben werden. Gedachte Welle mit der Scheere, wird durch die Scheere an der Klinge und Zugſtange des Krummzapfens bewegt. Dieſe ganze Maſchine wird von einem blinden Pferde an einer Zugſtange an der perpendikulären Kammradwelle gezogen und umgetrieben, welches ohne Führung im Kreiſe herum geht, und auf Zurufen vom Boden herab, ſelbſt fortgeht, wenn es gehen ſoll, und ſtille ſteht, wenn es ſtehen ſoll. Es arbeitet täglich 6 Stunden, und bey einem mäßigen Schritt deſſelben werden in einer Stunde 8 Dresdner Scheffel Häckſel gut und ſehr fein geſchnitten. Das ausgeſiebte lange Stroh wird wieder in den Kaſten mit eingelegt. Ein einziger Taglöhner iſt bey dieſer Maſchine nöthig, welcher täglich 3 Gr. 6 Pf. bekömmt; dieſer ſtellt die Maſchine an, legt das Stroh ein, und ſiebet den Häckſel zugleich mit aus.

No. 34 des Leipz. Intelligenzbl. v. J. 1770, S. 327.
66. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1770, Col. 527, f.
12. St. des 4. Quartals der nützl. Beytr. zu den neuen Streliz. Anz. vom 19. Sept. 1770, Col. 401, f.

Da die gewöhnlichen bloßen Schneideklingen das Stroh zwar zerſtücken, aber die Röhren der ſtarken Halme nicht quetſchen, daher es öfters geſchieht, daß nicht nur die in den Röhren der Halme verborgene Luft den Pferden ein Bauchgrimmen verurſachet, ſondern ſich zuweilen auch einige dieſer kurzen pfeifenförmigen Röhren an den Wänden des Magens und der Gedärme feſt ſetzen und zur Urſache vieler Krankheiten werden: ſo ließ der verſtorbene Marſchall von Sachſen, während ſeines Aufenthaltes zu Chambord, Maſchinen verfertigen, welche zu gleicher Zeit das Stroh ſchneiden, quetſchen, und für den Gaumen der Pferde gelinder machen. Der zu frühe Tod dieſes franzöſiſchen Helden unterbrach dieſe Verſuche. Einige aufmerk-

merkſame Patrioten, welche Zeugen von den ſorgfältigen Bemühungen des Marſchalls geweſen, ſuchten ſeine Entwürfe weiter auszuführen, und kamen hinter das Geheimniß eine Maſchine zu erfinden, welche den Häckſel ſo weich und zur Fütterung der Pferde ſo tauglich machen kann, als es dieſer große General wünſchte. Die oben angezeigten Unbequemlichkeiten ſind dadurch gehoben, und die Erfinder dieſer Maſchine legten zu Paris, in der Vorſtadt St. Anton, eine ordentliche Manufactur an, aus welcher das Publikum täglich ſo viel gequetſchten Häckſel, als jeder nöthig hat, erhalten kann. Die Erfinder hielten, aus Gewinnſucht, die Beſchreibung dieſer Maſchine geheim.

Relation ſur une machine du Sr. *Meſſier*, pour hacher & écraſer la paille, deſtinée á la nourriture des chevaux, ſt. in der Hiſtoire de l'Acad. R. d. Sc. de Paris, v. J. 1758, à Paris 1762, 4. S. 100, ſ. ſ. auch Journ. œcon. Oct 1760, S. 452.

Maniere de préparer la paille pour ſervir de nourriture aux cheveaux, ſt. in No. 16 der Gaz. ſalu . v. . 1761.

Relation ſur les machines pour hacher la paille, qu'on donne aux cheveux, preſentée le 25. Janv. 1758, par le Sr. *Meſſier* & le 25. Janv. 1764, par le Sr. *le Brun*, ſt. im Journ. œc. Mai 1764, S. 215.

Reflexions ſur la manufacture de paille hachée établie à Par. fauxbourg St. Antoine ſt. in der Gazette litter. de Berl. v. 18. März 1765, S. 88.

Von der zu Paris in der Vorſtadt St. Anton angelegten Häckſelmanufactur, ſ. den 2. Band des Berlin. Mag. 1766, 8. S. 266—268.

Der verdienſtvolle Hr. Paſtor **Mayer**, zu Kupferzell, liefert im zweyten Theile ſeiner landwirthſchaftlichen Reiſe, Nürnb. 1776, 8. S. 438, die Beſchreibung und Abbildung einer Strohſchneidebank, oder, wie er es nennt, eines Strohſtuhles, den ein kleines Wäſſerchen neben einer Schrotmühle und Gypsſtampfe treibt, ſo daß man damit alle zwo Stunden 60 Bund Stroh, in einem Tage wohl 240 Bund Stroh und einen ſtarken Wagen voll Kleeheu, zu kurzer Fütterung oder Häckerling, unter der Aufſicht eines einzigen Mannes zu ſchneiden, gar leicht im Stande iſt. Fig. 1110, a) iſt die Abbildung dieſer Stroh-

ſchnei-

Schneidebank, wie dieſelbe von der Seite, und Fig. 1110 b), wie ſie von vorn ausſieht.

1, die Lade, worein das Stroh geleget wird, und welche inwendig ſo viel im Lichten hat, als der Stecher ſelbſt breit iſt. 2, der Stecher, d. i. eine hölzerne Walze, die mit eiſernen ½ Fuß langen, Wiederhaken beſetzt iſt. 3, das Rädchen des Stechers, durch deſſen Herumdrehung das Stroh lang oder kurz geſchnitten wird, je nachdem ſeine Staffeln groß oder klein gemacht werden. 4, der Sattel, 7 Zoll dick, von Eichenholz, unter welchem das Stroh lieget, und von dem es beym Schnitt feſt gedrückt und gehalten wird. Dieſer Sattel wird von der eichenen Halbdiele 5, welche wie die oben an einer Halbdiele 6 befeſtigt iſt, in einer beweglichen Walze 7 auf und nieder gedrückt, je nachdem ſie vorn von der an ihr befeſtigten Stange 8 auf und nieder geſchoben wird. 9, iſt eine Stange, welche von dem Arme, der an der Welle 10 befeſtigt iſt, aufgehoben wird, und die Welle 11, welche durch einen daran angebrachten Arm 12, und darein befeſtigte Stange das Rädchen 3 nebſt dem Stecher in Bewegung ſetzt. 13, iſt der andere Arm an der Welle 14, der das Meſſer in Bewegung ſetzt. 15, der eiſerne Bogen, in welchem das Meſſer 16, welches 7 Zoll breit und 1 Z. im Rücken dick iſt, in Bewegung und Schnitt ſetzt 17, die kleine Welle, dicht an einem angebrachten Schleifſtein, welcher theils zur Schleifung des Meſſers dienlich, theils aber nothwendig iſt, durch ſeine Schwere alles in beſſern Gang zu ſetzen, und den Drilling 18 zu halten. 19, eine kleine angebrachte Erhebung, die das Ausweichen der gegen hinten in einem beweglichen Gewerbe laufenden Stange 20, welche die Stange 8 aufhebt, verhindert. 21, Geſtalt des Wiederhakens zu der Walze.

Es iſt nöthig, daß 1) der Strohſtuhl, welcher in einem Tage ſo außerordentlich viel ſchneidet, dergeſtalt gerichtet werde, daß er hoch in einer Kammer ſtehe, und das geſchnittene Stroh ſo vor ſich in eine untere Kammer herab falle. 2) Daß das Heu und Stroh entweder oberhalb der Kammer, wo der Stuhl ſchneidet, oder gleich ihm nahe an der Seite, ſo daß man dieſe Materialien mit leichter Mühe möge beybringen können, geleget werden; denn ſonſt würden zween, ja drey Menſchen nicht genug beytragen und wegnehmen können, was der Stuhl ſchneidet, da hingegen ſonſt ein einziger Menſch genug iſt, alles beſorgen zu können. 3) Iſt nöthig, durch einen Zug, der

der in die Schnittkammer geht, Vorſehung zu thun, das Rad treibende Waſſer augenblicklich ſtillen zu können; damit, wenn allenfalls am Stuhl etwas brechen ſollte, keine weitere Verwüſtung geſchehen möge. Und weil es 4) nicht leer ausgeht, daß bald die oder jene Schraube, oder ſonſt was bricht, ſo muß man Schrauben und andere Dinge im Vorrath haben, um an der Arbeit nicht gehindert zu ſeyn.

Bey No. 2. iſt noch zu bemerken, daß die eiſernen Wiederhaken nicht gegen das Stroh, ſondern von dem Stroh gewendet ſeyn müſſen, um es zu ſchieben und nicht aufzuheben. Auch müſſen dieſelben 1 Zoll von dem Boden der Lade abſtehen.

Die Einrichtung einer Häckerlingsmühle nach Beyer's Angabe, in ſeinem Schauplatz der Mühlenbaukunſt, Lpz. und Rudelſt. 1735, f. S. 117, f. iſt Fig. 1111 a), b) und c) vorgeſtellt.

Zum Räderwerk dieſer Maſchine wird ein Stirnrad A, und Schwungrad B, mit ſeiner Kumpfwelle C, und Kurbelzapfen D, erfordert. Damit dieſe Räder ihre Bewegung erhalten können, bringt man, nachdem es jedes Ortes Gelegenheit zuläßt, an die Welle E, wo das Stirnrad A ſitzt, entweder ein ober- oder unterſchlächtiges Waſſerrädchen an. Auch kann man dieſe Maſchine bey einer Mahlmühle auf folgende Art mit anhängen. An die Welle E, wird, an ſtatt des Waſſerades, ein Drilling geſetzt, in welchen man das Stirn- und Kammrad, ſo die Mahlmühle treibt, mit eingreifen läßt. Oder, man macht an die Welle E eine hölzerne Scheibe, welche eine Nuth hat, und ſetzt auch an die Welle des Mahlganges, wovon das Werk beweget werden ſoll, dergleichen Scheibe; alsdann wird über beyde ein Riemen ohne Ende gezogen, und dadurch die Maſchine umgetrieben.

Die hier abgebildete Häckſelmühle iſt folgendergeſtalt eingerichtet. Das Schneidemeſſer a. Fig. 1111 b), wird in einen Rahmen b c d e geſpannet, daß es ſchräge ſteht. Dieſer Rahmen iſt in zwo Säulen f eingefalzet, ſo daß er ſich in den Falzen gemächlich auf und nieder bewegen läßt. An den Rahmen wird unten eine Zugſtange G, Fig. 1111 a), gemacht, welche ſich oben bey H um einen eiſernen Bolzen beweget, unten aber an dem Kurbelzapfen D angehängt iſt. Durch dieſe Zugſtange wird der Rahmen b c d e, Fig. 1111 b), mit dem Schneidemeſſer a, vermittelſt der Kurbel D, Fig. 1111 a), auf und nieder gezogen. Fig. 1111 c) ſtellt bey k l m n den Grundriß, und

Fig.

Fig. 1111 a) bey eben dieſen Buchſtaben den Aufriß der Schneidelade, worein das Stroh geleget wird vor. Vorn, wo das Meſſer ſchneidet, iſt ſie mit einem geſchliffenen Stahl opqr, Fig. 1111 b) eingefaßt. Der Deckel F, Fig. 1111 a) und 1111 c), dient dazu, das Stroh, ſo oft das Meſſer ſchneidet, feſt zuſammen zu drücken. Es geht nämlich durch dieſen Deckel ein eiſerner Bolzen, welcher bey i durch die Seitenbreter der Schneidelade heraus reichet, um an deſſen Enden ſowohl, als an die Welle t, kleine Kettchen befeſtigen zu können; wenn nun das Schneidemeſſer nieder geht treibt der Triebel x, Fig. 1111 a), den an der Welle t befeſtigten Arm s bis in u zurück; weil ſich nun alsdann die Welle t drehet, ſo winden ſich auch die Ketten um dieſelbe herum, und ziehen den Deckel F nieder, welcher alſo das Stroh zuſammen drückt.

Das Stroh langſam fortzurücken, ſind in der Welle G zwey Hebel H eingezapfet, welche vorn an dem Rahmen des Schneidemeſſers auf dem Riegel v, Fig. 1111 a) und b), unter eingeſchlagenen Haſpen inne liegen. Zwiſchen gedachten Hebeln H, Fig. 1111 a) und c), iſt eine Welle I alſo eingeſetzt, daß ſie ſich an ihren Zapfen drehet; auch iſt in der Mitte dieſer Welle, nach dem Zuge der Punctirung LMNPQR, eine Zunge befeſtigt, welche bey NP durch den Boden der Schneidelade geht. In Fig. 1111 a) iſt dieſe Zunge mit ST bezeichnet. Wenn nun das Schneidemeſſer in die Höhe geht, ſo werden die Hebel H von dem Riegel v, Fig. 1111 a), aufgehoben, daher es geſchieht, daß die Zunge ST durch den Boden der Schneidelade mit ihrer Schärfe bey T durchſticht, das Stroh anfaſſet und vorwärts ſchiebet. Damit ſich aber das Stroh bey dem Fortrücken nicht etwann empor hebe, ſo iſt eben quer über die Schneidelade zwiſchen den punctirten Linien nm und MQ, Fig. 1111 c), ein Schaufelrad U, Fig. 1111 a), angebracht, welches nicht nur das Stroh von oben nieder drückt, ſondern auch, indem es ſich umdrehet, ſogleich das Fortrücken deſſelben befördert. Der Umtrieb des Schaufelrades wird folgendermaßen erhalten. Außerhalb der Schneidelade iſt an die Welle des Schaufelrades noch ein eiſernes Zahnrad W, Fig. 1111 e), befeſtigt, in deſſen Zähne eine Stoßſtange SX, Fig. 1111 a), welche oben bey X eine eiſerne Klaue hat, eingreift, und ſolches, ſo oft das Meſſer in die Höhe geht, einige Zähne fort rücket. Damit es aber, wenn die Stange gehen läßt, nicht wieder zurück weichen könne, iſt bey Y eine eiſerne Klinge angebracht, welche ſich einſtämmet,

und ſolches verhindert. Die Stoßſtange SX iſt die Welle I, Fig. 1111 c), bey y, wie die Zunge LMNPQR, eingezapfet.

In England hat Edgill eine Strohſchneider-Maſchine mit einem Spiral-Meſſer erfunden, wofür derſelbe im J. 1768 von der zur Aufmunterung der Künſte, Manufacturen und Handelſchaft errichteten Geſellſchaft eine Verehrung von 20 Guineen erhalten hat. Fig. 1112 a) und b) ſtellt den perſpectiviſchen Riß dieſer Maſchine dar.

Fig. 1112 a). A, eine ſtählerne Platte oder ein Meſſer, von einer gewundenen oder Spiralgeſtalt, deſſen Halbmeſſer ſtets abnimmt, ſo daß er bey der Achſe nur 2 $\frac{3}{4}$ Zoll, bey der Spitze aber 16 Zoll in der Länge hat; ſein Rücken iſt ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll dick.

B, ein Stück Holz, welches faſt einerley Geſtalt mit dem Meſſer hat. Bey der Achſe der Spindel hat es 4 Zoll in der Dicke, welche ſich allmählich gegen die Schneide und die Spitze des Meſſers verliert. Das Meſſer iſt an der innern Seite des Holzes mit plattköpfigen Holzſchrauben befeſtigt, und mit dem Holze eben eingelaſſen. Damit die Köpfe der Schrauben verſenket werden können, ſind die Löcher an dem Meſſer vertieft und ausgerieben.

C, eine eiſerne Spindel oder Achſe, welche 2 Fuß 2 Zoll lang, und $\frac{7}{8}$ Z. dick iſt. Das Meſſer und das Stück Holz drehen ſich mit dieſer Spindel um, wenn die Maſchine wirklich arbeitet. An ihr ſind auch der Zwinger oder der Spiralzahn S, und der kurze Hebarm X, befeſtigt.

D, ein zirkelförmiges Schutzbret von 2 Fuß und 2 Zoll im Durchmeſſer mit ſeinem concentriſchen Umfange; ſiehe K, Fig. 1112 b).

E, eine Handhabe; ſiehe Fig. 1112 b).

F, der Trog, in welchen das Stroh oder Heu, um geſchnitten zu werden, geleget wird. Er iſt 4 Fuß lang, 10 Zoll tief, und 10 $\frac{1}{2}$ Z. breit.

G, ein bleyernes Gewicht; ſ. Fig. 1112 b).

H, der Nährer oder Fütterer, welcher ein Stück Holz von 10 Zoll (die Handhabe nicht mit gerechnet,) iſt. Es raget 10 Zoll über den Trog hervor, und iſt 5$\frac{1}{4}$ Z. breit, und 1 Z. dick. An dieſem Fütterer werden 5 eiſerne Spitzen oder Zähne befeſtiget, welche von der Spitze bis an das Holz 6 Zoll lang, und oben $\frac{3}{8}$ Z. dick ſind. Wenn das Stroh gehörig in den Trog gelegt

gelegt iſt, führt man den mit Spitzen verſehenen Fütterer an das Ende des Troges, und ſteckt ihn in das Stroh. Bey jeder Drehung der Handhabe wird ſo viel von dieſem Strohe vorwärts geſchoben, als die Länge eines Zahnes in der Kammleiſte Y, Fig. 1111 b), beträgt. Wenn dieſe Leiſte bis an ihr Ende aufgewunden worden, hebet man den Fütterer auf, und ſteckt ihn wieder von vorn in das Stroh.

I, ein eiſerner Stab, welcher 1 Fuß 5 Zoll lang, $\frac{7}{8}$ Z. breit und $\frac{3}{8}$ Z. dick iſt. Er iſt an dem Vordertheile des Fütterers mit Schrauben angemacht, raget 1 Zoll über die Seite des Troges hervor, und iſt mit der hölzernen Horizontalſchiebleiſte R durch eine eiſerne Platte, welche an ſeinem obern Rande angeſchraubet iſt, verknüpfet, und in einem rechten Winkel gegen die Leiſte gewendet. An dem Oberende der Platte iſt ein viereckiges Loch, durch welches der eiſerne Stab, welcher am Vorderende des Fütterers feſt gemacht iſt, geleitet wird.

K, ein concentriſcher Umfang, wecher an dem Schutzbret D angemacht iſt, und Fig 1112 b) erkläret wird.

L, ein krummes Eiſen, welches das bleyerne Gewicht hält; ſiehe Fig. 1112 b).

M, der Stiel oder die Handhabe des Fütterers, welche erwähntermaßen der Fütterer H, den Stab I, und die Kammleiſte RY zurück zu führen dienet.

NO, die Enden des concentriſchen Umfanges K; ſiehe Fig. 1112 b).

P, das Karrenrad, welches 9 Zoll im Durchmeſſer, und 2 Z. in der Peripherie hat.

Q, der Stand oder die Stütze der Maſchine. Die Füße davon ſind $2\frac{1}{2}$ zu $1\frac{7}{8}$ Z. dick, und vom Boden bis an den Trog 2 F. 7. Z. hoch.

R, eine hölzerne Horizontalſchiebleiſte, welche 2 F. 7 Zoll lang, $1\frac{1}{2}$ Z. breit, und $1\frac{7}{8}$ Z. dick iſt.

S, ein Spiralzahn oder Zwinger, welcher an der Spindel ungefähr 3 Z. von ihrem Ende befeſtigt iſt. An dem Unterende des Zwingers iſt ein rundes Loch in Geſtalt eines Reifes oder Ringes, welches dicht an die Spindel getrieben, und daran mit einem eiſernen Nagel, der durch den Reif und Spindel geht, befeſtiget wird. Der Obertheil des Zwingers iſt ein kleiner Abſchnitt eines Zirkels, ſteht etwas ſchief gegen die Spindel, und faſſet die gleichfalls ſchief liegenden Zähne der Kammleiſte, ſo daß er bey jeder Umwälzung der Handhabe E die ganze Leiſte um die Breite eines Zahnes derſelben vorwärts treibt.

T, ein hölzerner Hebel, welcher 1 F. 2 $\frac{1}{2}$ Z. lang, und 2 Z. dick iſt. Er wird an dem Quertrame des Schutzbretes D mit einem eiſernen Keile beſeſtiget. Auf ſeinem Unterende, ungefähr 2 $\frac{3}{4}$ Z. von der innern Seite, iſt eine dünne eiſerne Platte angemacht, damit der Untertheil des Hebels nicht zu ſehr durch den kurzen Arm X abgenützet werde.

V, ein Quertram, welcher 1 F. 7 Z. lang, $\frac{3}{4}$ Z. dick, und 5. Z. breit, und am Schutzbrete feſt gemacht iſt.

W W, zwo Stangen, mit welchen man die Maſchine von einem Orte nach dem andern tragen kann.

X, ein kurzer eiſerner Arm, welcher 2 $\frac{1}{2}$ Z. lang, $\frac{1}{2}$ Z. breit und $\frac{1}{4}$ Z. dick iſt. Er wird an der Spindel auf dieſelbe Art, wie der Zwinger S, befeſtiget.

Y, ein eiſerner Kamm, welcher an dem untern Rande der Schiebleiſte mit Schrauben befeſtigt iſt. Dieſer Kamm iſt 9 Z. lang, 2 Z. breit, $\frac{1}{4}$ Z. dick, und hat auf ſeiner auswendigen Seite 33 Zähne.

Z, eine eiſerne Platte, welche an dem hölzernen Backen oder Anſchläge auf der Seite des Troges feſt gemacht iſt. Die Spindel C geht durch dieſe Platte, drehet ſich in derſelben um, und iſt daran mit einem gefederten Nagel befeſtigt.

Fig. 1112 b). A, eine ſtählerne Platte oder ein Meſſer von einer ſpiralen Form. Die Beſchreibung davon ſ. Fig. 1112 a).

B, ein Stück Holz faſt von der nämlichen Geſtalt; ſiehe Fig. 1112 a).

C, eine eiſerne Spindel oder Achſe, welche 2 F. 2 Z. in der Länge, und $\frac{7}{8}$ Z. im Durchmeſſer hat; ſ. Fig. 1112 a,

D, ein zirkelförmiges Schutzbret; ſ. Fig. 1112 a).

E, eine Handhabe, vermittelſt welcher die Maſchine getrieben wird. Ihr Halbmeſſer hat 12 $\frac{1}{2}$ Zoll.

F, ein Trog, worein das zu ſchneidende Stoh geleget wird; ſ. Fig. 1112 a).

G, ein bleyernes Gewicht, welches 9 $\frac{1}{2}$ Z. lang, 3 $\frac{1}{2}$ Zoll breit, und 2 $\frac{1}{2}$ Zoll dick iſt. Es hält ungefähr 38 Pfund in der Schwere, und hat in der Mitte eine eiſerne Klammer, durch welche es an dem krummen Eiſen L hängt. An jedem Ende dieſes Gewichtes iſt ungefähr 1 Z. langer, und $\frac{1}{2}$ Z. dicker eiſerner Stift eingeſchlagen, welcher ſich in zwo auf den Seiten des Troges eingeſchnittenen Oeffnungen auf und ab ſchieben läßt, und das Gewicht in ſeiner gehörigen Lage zu halten dienet, wenn es auf das Stroh fällt, und daſſelbe durch ſeine Schwere im wirklichen Schneiden drückt und preſſet.

H, der

H, der Fütterer; ſiehe Fig. 1112 a).

I, ein ſenkrechter Schiebſtab, welcher an dem Fütterer angeſchraubet iſt; ſiehe Fig. 1112 a).

K, ein concentriſcher Umfang. Er iſt 2 Zoll breit, geht von N zu O, und formirt einen hohlen Ring, in welchem die Spitze des Meſſers verwahret wird, daß ſie der Perſon, welche die Maſchine in Bewegung ſetzt, keinen Schaden zufüge.

L, eine krumm gebogene eiſerne Stange, welche 15 ¾ Z. lang iſt. Auf dem einen Ende iſt ſie platt geſchlagen, und an dem hölzernen Hebel hinter dem Schutzbrete mit vier Holzſchrauben befeſtigt; auf dem andern Ende hat ſie einen Haken, an welchem das bleyerne Gewicht hängt.

M, die Handhabe des Fütterers H; ſ. Fig. 1112 a).

N O, die Enden des concentriſchen Umfanges, welcher an dem Schutzbrete befeſtigt iſt.

P, das Karrenrad; ſiehe Fig. 1112 a.

Q, der Stand oder die Stütze der Maſchine; ſ. Fig. 1112 a).

WW, zwo Stangen, woran die Maſchine getragen wird.

Hr. Graf v. **Borcke** hat, bey einer zehnjährigen Erfahrung, daß Kleeheu, gegen Gerſten = und Haferſtroh geſchnitten, die ſchönſte Winterfütterung für das Vieh abgiebt, wobey ſich daſſelbe ſehr gut bey Leibe hält, und gute Milch giebt, auf ſeinem Gute Stargordt, in Hinterpommern, eine Häckſelmühle anlegen laſſen, welche von 8 Ochſen getrieben wird, und alle Stunden 100 gehäufte Scheffel Häckſel liefert. Weil man mit 26 Ochſen alle drey Stunden abwechſeln kann, ſo dient es ihnen zugleich zu einer Bewegung, und iſt ihnen nützlich, damit ſie ſich im Winter nicht ſteif ſtehen, und bey dem Pflügen im Frühlinge deſto munterer ſeyn. Hiezu werden erfordert: der erſte Hofmeiſter, welcher bey der Häckſellade ſteht, und Acht haben muß, wenn etwas an der Maſchine wankelbar wird, um demſelben abzuhelfen; ein Mädchen, welches ihm Stroh und Klee zuträgt; und ein kleiner Junge, welcher auf dem Kammrade ſteht und die Ochſen antreibt. Der Ochſenjunge treibt indeſſen die Ochſen zum wechſeln ab und zu, und füttert ſie im Stalle mit demſelben Häckſel. Es thun alſo ein Knecht, eine

Magd und ein Junge ſo viele Arbeit, als 20 der tüchtigſten Knechte nicht würden verrichten können. Eine ſolche Häckſelmühle nebſt der angehängten Kleeſcheune kann nicht über 300 Rthlr. koſten, wenn ſie gekleibet und mit Stroh gedeckt wird, und alles dazu gekaufet werden muß. Die Maſchine in Stargordt hat der Mühlenbaumeiſter Reinhard für 130 Rthlr. gemacht. Das Räderwerk an der Häckſellade kam von Landsberg an der Warthe und koſtete 30 Rthlr. An Eiſen hat der dortige Schmid 700 Pfund verarbeitet. Das Mühlenholz war aus dortigen Forſten genommen, und in 6 Wochen war, nachdem das Fundament gemauert worden, alles fertig.

Beſchreibung der Fig. 1113 a) und b) abgebildeten Stargordtſchen Häckſelmühle. Die Größen, welche mit dem Handzirkel genommen werden können, ſind nicht beſchrieben. Die im Grundriß vorkommenden umſtändlichen Erklärungen werden bey dem inwendigen Profilaufriß des ganzen Mechanismus nur den Namen nach berühret, weil der beygefügte Maßſtab alles übrige und nöthige ergänzet.

Fig. 1113 a). A, die Häckſelmühle in ihrer Höhe und Länge. (Es verſteht ſich nach der Architectur, daß des Daches Höhe die halbe Breite der Grundlage ausmacht.) B, eine Boden- oder Dachluke, in welcher oberwärts eine Winde (Rolle) angebracht iſt, vermittelſt welcher man, durch Hülfe eines Taues, die Strohbünde von den entfernten Scheunen durch einen Menſchen herauf ziehen läßt. C, die angränzende Kleeſcheune, welche bey D, mit dem Boden der Häckſelmühle eine Communication hat, damit der Klee ohne große Weitläuftigkeit herüber gebracht werden könne. E, die Grundlage der Häckſelmühle, welche der Profilaufriß deutlicher vorſtellt. F, der viereckige Raum, in welchem das Angeſpann ſeinen erforderlichen Umlauf haben kann. g, der Rand des großen Kammrades, welcher in der Breite 7 Zoll hat, und mit 187 Kämmen beſetzt iſt; jeder Kamm hat vom andern, von Mitte zu Mitte $3\frac{3}{4}$ Zoll Zirkeltheilung, und gewöhnliche Höhe und Dicke. Die Höhe des Randes iſt in allem 9 Zoll, wozu die ſechs Verbindungen h mit eingerechnet, auf welchen er angeflaſcht, und welche 4 Zoll in der Dicke haben. i, die 6 Arme, auf welchen der Kranz des Kammrades verbunden iſt. Jeder

Arm iſt 4 Z. dick, und 16 Z. hoch. k, die große perpendikulär ſtehende Welle, welche im Diameter 2 F. 2 Z. hat, wodurch die 6 Arme in einander geblattet gehen. l, die vier Hebel zum Angeſpann, welche mit großen Nägeln an den Armen des Kammrades befeſtigt ſind. m, der Riegel des Hängewerkes, auf welchen das große Getriebe mit ſeinen Zapfen der Welle ruhet. n, das große Getriebe, 4 F. 2 Z. im Diameter $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge; mit 34 Triebſtöcken beſetzt; beyde Ränder der Peripherie ſind mit ſtarken eiſernen Bändern beſchlagen. o, die lange durchhin gehende Welle, im Diam. 1 Fuß; hat am andern Ende p, das Stirnrad, 4 F. im Diameter, 9 Zoll im Rande dick, mit 52 im Verband ſtehenden Kämmen, welche unter ſich in ein Getriebe von 9 Stöcken faſſen, die in einer andern, 1 F. dicken, Welle eingelaſſen und mit eiſernen Bändern befeſtigt ſind. Dieſe leztere Welle hat bey q, die Schwungſcheibe, von 3 F. 10 Z. im Diam. und 9 Z. dick, und bey r, die Kurbe oder Wrange, welche den Stößel oder Hebel des Schneiderahmens in die Höhe treibt. ss, ſind zween Ständer, welche unten auf einer Schwelle ſtehen, und oben an den Balken befeſtigt ſind; ſie haben unterwärts, in der Gegend wo die Kurbe geht, etwas lange Zapfenausſchnitte, worein zween über einander liegende Riegel mit Kielen geſtellet werden. Um mehrerer Deutlichkeit willen, iſt unten linker Hand außerhalb der Mühle eine ungefähre Zeichnung ohne Maßſtab, mit t, bemerkt. Dieſe Riegel haben auf den Enden ordinäre abgeblattete Zapfen; in der Mitte u, ſind ſie 2 Zoll tief und eben ſo breit, wie auch 9 Z. lang ausgeſtämmt; in dieſer Aushöhlung befinden ſich 2 paßrechte Klötzchen v, von Birken- Ellern- oder anderm weichen Holz; dieſe Klötzchen haben in der Mitte auf beyden Seiten einen kleinen halben Bogen Ausſchnitt, worin der gekröpfte Zapfen der Kurbe ſeinen Ruhepunct hat, jedoch zur Bewegung Raum gelaſſen iſt. W, die Häckſelkammer, in deren Mitte die Abtheilung zum Räderwerk p q beſtimmt iſt; dieſe hat oben über ſich eine auf beyden Seiten ablaufende breterne Bedachung, und zwar dicht unter dem Boden der Schneidelade, über welche der Häckſel herunter fällt, in W und W; jedoch iſt oben der Ausſchnitt in den breternen Boden nicht größer, als die Häckſellade den Häckſel verbreitet; was einzeln bey Seite ſpringt, wird zulezt hinein gekehret, und die Oeffnung mit einem Deckel von Bretern zugeleget. X, die Geſtalt der Abdachung.

Erklärung des Profil-Aufriſſes, Fig. 1113 b).

1, das große horizontale Kammrad mit ſeinem Zubehör.

2, das Hängewerk im Profil, auf welchem der große Getriebezapfen ruhet.

3. das Hängewerk von vorn, und wie der Riegel auf den Seiten in ſeinen Zapfenlöchern mit Keilen erhöhet und erniedriget werden kann.

4, das große Getriebe.

5, die lange durchhin gehende Welle.

6, das Stirnrad mit ſeinen im Verband ſtehenden Kämmen.

7, die unterſte Welle mit dem kleinen Getriebe.

8, die Schwungſcheibe.

9, die Krube oder Wrange.

10, einer von den Ständern, welcher in der Grundlage unter s beſchrieben iſt.

000, ein Eckſtänder, welcher zur Abtheilung p q in der Grundlage gehört.

11, die in der Grundlage unter t u v beſchriebene zween Riegel.

12, ein perpendikulärer, jedoch gebogener Hebel, welcher ſich hinter der langen Welle herum zieht. Wie ſolcher an der Verkröpfung der Kurbe befeſtigt iſt, wird nachſtehender Aufriß, unter No. 48, noch deutlicher zeigen.

13, der Schneiderahmen, an welchem das Schneidemeſſer befeſtigt iſt, an deſſen unterſten Querſchneide der vorgedachte gebogene Hebel in einem eiſernen Gelenke feſt gemacht iſt. Dieſer Schneiderahmen iſt mit ſeinem Zugehör hinterwärts etwas perſpectiviſch aufgeſtellt, weil verſchiedene nöthige Stücke ſonſt von hinten geſehen werden könnten.

14, der Hebel, welcher die drey Strohſchieber führt, und vorn auf der unterſten Schneide des Schneiderahmens in einem angebrachten Lager beweglich geht, hinterwärts aber zwiſchen dem Geſtelle der Schneidelade mit einem eiſernen Nagel feſt geſtellet wird.

15. die drey Schieber nach ihrer gehörigen Lage. Unter ſelbiger Numer iſt oberwärts einer in der Breite, vorn mit etwas ſtarkem Eiſenblech beſchlagen, abgeſchärft und ausgezahnt gleich einer Säge. Wo der Nagel zum Feſtſtellen durchgeht, ſind die Löcher gleichfalls auf beyden Seiten beſchlagen.

16, ein rechtwinkeliger Hebel, welcher mit dem Vorderende an der Seite des Schneiderahmens in einer ausgeſchnitzten

Knagge

Knagge beweglich geht; hinterwärts unter dem rechten Winkel iſt derſelbe zwiſchen der Schneidelade und einem aufgerichteten Ständer mit einem eiſernen Nagel angeſteckt. Das Winkelſtück dieſes Hebels iſt oben mit drey Ausſchnitten verſehen, in welchen die drey Pelikane, 17, geſtellet werden, nachdem der Häckſel kurz oder lang ſeyn ſoll.

17, die drey Pelikane, welche vorn mit eiſernen Haken beſchlagen ſind und zugleich Seitenlappen haben, damit ſolche von ihren Zahnrädern nicht gleiten.

18, ſind wieder drey dergleichen Pelikane, welche die zurück gezogenen Zähne feſt halten.

19, die drey Zahnräder, welche die Walzen führen, ſo von oben das Stroh hervor treiben. Ein jedes Rad hat 84 Zähne, in der Mitte eine, 1 Zoll große, viereckige Oeffnung, wodurch die Welle der Walze geht, die mit einem eiſernen Splint befeſtiget wird.

20, iſt eine dergleichen Welle, welche erſtlich mit dem langen Theile durch die Walze feſt getrieben wird, daß auf beyden Seiten die abgeründeten Achſen mit der Walze gleich ſtehen; alsdann wird das Zahnrad auf den kurzen vierkantigen Theil aufgeſteckt, und mit einem vorgeſteckten eiſernen Splint verſehen, damit es nicht abfalle.

21, eine Walze, welche mit ſo viel abgeſchärften eiſernen Regeln oder Linealen beſetzt iſt, wie die Figur in der ganzen Peripherie andeutet.

22, ein dergleichen Lineal von etwas ſtarkem Eiſenblech; auf beyden Enden ſind ſolche ausgeſchlitzt, wozwiſchen die eiſernen Bänder gehen, womit die Walzen beſchlagen ſind, damit dieſelben nicht heraus fallen können. Die Walzen ſind von Eichenholz, und die Lineale ſtehen etwas über die Hälfte heraus.

23, eine Druckfeder, deren 6 vorhanden ſind, nämlich auf jedem Geſtelle der Walze eine, die auf dem abgeründeten Theile der Welle feſt aufliegen. Eine ſolche Feder iſt von der Spitze bis an die Ründung 14 Zoll lang, $\frac{3}{4}$ Z. breit, $\frac{1}{4}$ Zoll dick; das Bogenſtück iſt mit 3 ſtarken Holzſchrauben befeſtigt.

24, ein Aufgerichte, in Geſtalt eines Stuhles. An ſtatt des Seſſels geht ein bewegliches Rollholz, und über dieſes ein dreyfacher lederner Riemen, ſo den Preßkloz, welcher das Stroh zuſammen drückt, in die Höhe hebet. Der andere Theil, welcher die Rückenlehne vorſtellt, geht zwiſchen den parallel laufenden Latten, 26, und iſt an der vorderſten befeſtigt.

25, ein

25, ein Wellbaum, welcher in der Mitte 6 Zoll im Diameter hat, woran der Riemen des Preßklotzes angeſchnallt iſt. In der folgenden Zeichnung findet man dieſes unter 36 deutlicher vorgeſtellt.

26, zwey parallel laufende Querlatten, welche an den feſt ſtehenden Ständern eingeblattet ſind, zwiſchen welchen der Schneiderahmen ſeine Lehne zum perpendikulären Auf- und Niedergehen hat.

27, die feſt ſtehenden Ständer, zwiſchen welchen alles bewegliche und unbewegliche ſeine Abtheilung hat.

28, das Schneide- oder Strohmeſſer.

30, die ganze Schneidelade mit ihrem Untergeſtelle.

31, der Abſchnitt vom Hintertheile der Schneidelade.

32, der Ständer, zwiſchen welchen das Hintertheil des rechtwinkeligen Hebels, 16, in ſeiner gehörigen Dicke und Länge befindlich iſt.

33, die beyden mit Bohrlöchern verſehenen ſtarken Latten, worin der Hebel 14 geſtellet wird, nachdem die Schieber viel oder wenig Stroh vorſchieben ſollen.

34, das Fußgeſtell vom Hintertheile, welches in dem Maße höher und breiter iſt als das Vordertheil.

Aufriß von vorn.

35, die feſt ſtehenden Ständer.

36, zwey Knaggen mit zwey Bohrlöchern nach inwendig angebracht, in welchen der Wellbaum 25 beweglich geht, auf deren Mitte die große eiſerne Schnalle zu ſehen iſt, woran der Riemen des Preßklotzes nach Erfordern angeſchnallet wird.

37, ein Hebel, welcher in eben demſelben Wellbaum eingezapfet iſt, und ſeinen Ruhepunct auf einem feſtgenagelten Daumen des Schneiderahmens hat. Wenn nun der Schneiderahmen den Hebel in die Höhe hebet, ſo muß der Wellbaum den Preßkloz auch in die Höhe ziehen, damit unterdeſſen das Stroh hervor geſchoben werden könne.

38, eine von den parallel laufenden Querlatten 26, zwiſchen welchen das Geſtelle, 24, mit ſeiner Lehne an dieſer vorderſten angenagelt iſt, und aus Bretern beſteht.

39, daſſelbe Geſtell, wie ſolches von vorn mit der Mündung der Schneidelade parallel herunter läuft.

40, vier rechtwinkelige ſtarke Federn, welche den Schneiderahmen an der Schneidelade mit ſeinem Strohmeſſer andrücken müſſen. Ehe dieſe Federn angeſchraubet ſind, machen ſie, ihrer Natur nach, einen etwas ſtumpfen Winkel, indem ſie

ſonſt

ſonſt nicht andrücken könnten. In der Gegend, wo die Federn ihren Druck haben, iſt der Schneiderahmen mit weißbüchenen Sohlen belegt, welche, wenn ſie abgelaufen ſind, wieder erneuert werden müſſen.

41, der Schneiderahmen in ſeiner gehörigen Breite; unterwärts geht er mit ſeinen Seitenſtücken durch den gedielten Boden in Quadratöffnungen, wie auch oberwärts durch die parallel laufenden Latten.

42, das Schneidemeſſer in ſeiner Lage nach ſeiner Breite. Die Dicke iſt ½ Zoll. Es geht nach der Schneide keilförmig zu. An den Schneiderahmen hat es für ſich noch ein beſonderes ſchräges Lager, ſo daß nur die Schneide und nicht der Rücken des Meſſers am Stahl der Mündung der Schneidelade herab gleitet. Die Schrauben, auf welche es erſtlich aufgeſteckt wird, neigen ſich gleichfalls niederwärts; alsdann wird es mit Flügelſchraubenmüttern feſt angezogen. Die Mündung der Schneidelade iſt auf allen drey Seiten mit recht geradem und glatten Stahl ausgelegt, welcher von inwendig mit Nieten angezogen iſt.

43, die Knagge von vorn, welche den rechtwinkeligen Hebel 16 führt.

44, das mit einer harten hölzernen Sohle verſehene Lager, worin der Hebel 14, welcher die drey Strohſchieber führt, gehet.

45, ein verkürzter Strohſchieber in der Breite.

46, der Preßkloß mit einer eiſernen Handhabe, welcher das Stroh nieder drückt.

47, der Preßkloß in würfelförmiger Perſpective; in der Dicke hat er 6 Zoll; auf beyden Seiten iſt er mit doppelten Fugeleiſten verſehen, welche in die Fugen der Schneidelade ziemlich ſchließrecht auf und nieder gehen; unterwärts iſt er von hinten nach vorn ⅗ der Dicke abgeſchräget. Dieſer Kloß iſt von Eichenholz, und mit 140 Pfund Bley ausgegoſſen.

48, iſt der vorgedachte Hebel 12, welcher ſich mit ſeinem Bogen hinter der großen Getriebwelle herum ziehen muß, um den Schneiderahmen durch die Hebelkraft der Kurbe in die Höhe zu ſtoßen.

49, das unterſte Ende dieſes Hebels, welches zeigt, wie die Verkröpfung der Kurbe, 9, zwiſchen zwey Stückchen welches Holz mit Keilen befeſtiget wird, nach Anweiſung der Grundlage t u v.

Es trägt zur Erſparung des Strohes, welches das Vieh zum Futter nöthig hat, ſehr vieles bey, wenn man daſſelbe, ſo viel möglich zu Häckerling ſchneiden läßt. Es nimmt ſolches nicht allein weniger Stroh weg, ſondern gereicht auch dem Vieh ſelbſt zum wahren Nutzen. Man erwäge nur, wie viel das Vieh von dem ihm ſo bloß vorgelegten Stroh unter die Füße tritt; und ich bin überzeugt, daß es öfters nur die Hälfte, höchſtens nur zwey Drittel, davon genießt. Da aber von dem Häckerling, wenn die Fütterung damit ordentlich eingerichtet wird, nichts verloren geht, ſondern das Vieh alles, was ihm eingeſchüttet wird, genießt, ſo iſt offenbar, daß dadurch eine große Menge Stroh erſparet werden könne.

Man pflegt zwar wider dieſe Art zu füttern, welche dem faulen Geſinde etwas mühſamer fällt, einzuwenden, daß das Stroh, welches von dem Vieh unter die Füße getreten wird, deshalb nicht verloren gehe, indem der Dünger dadurch gar ſehr vermehret werde. Allein, ob ich gleich für die Vermehrung des Düngers gar ſehr eingenommen bin, ſo ſcheint mir dieſes doch nicht die beſte und zuträglichſte Art, um dazu zu gelangen, zu ſeyn. Denn die Erfahrung lehret, daß das Gerſten- und Haferſtroh, als welches gemeiniglich zur Fütterung des Viehes genommen wird, nicht eben die beſte Materie für den Dünger iſt. Wäre dieſes aber auch nicht, ſo würde es doch allemal eine verkehrte Wirthſchaft ſeyn, wenn man für die Vermehrung des Düngers mit ſo großem Eifer, daß das Vieh darüber zuletzt Noth leiden, oder doch wenigſtens mit erkauftem fremden Futter kümmerlich erhalten werden müßte, Sorge tragen wollte. Hat man ſein Vieh völlig ausgehalten, und dennoch, ohne Verletzung des beſtändigen Vorrathes, dergleichen Futterſtroh übrig: ſo iſt es alsdann noch immer Zeit, ſolches zur Verſtärkung ſeiner Miſthaufen anzuwenden.

Durch das Häckerlingfüttern wird nicht allein ein großer Theil des Strohes erſparet, ſondern es iſt auch dem Viehe ſelbſt weit gedeihlicher und zuträglicher. Denn zu geſchweigen, daß der Häckerling von dem alten und jungen Vieh weit beſſer, als das ihnen ſo bloß vorgelegte Stroh, gezwungen werden

den kann, ſo bringt es auch die Natur der Sache mit ſich, daß ſolcher überhaupt allem Vieh mehr zu Nutzen kommen müſſe. Das Stroh an und vor ſich ſelbſt kann, weil es gar keine Säfte bey ſich führt, ſondern ein abgeſtorbenes und todtes Weſen iſt, dem Vieh wenig oder gar keine Nahrung geben. Es iſt nur gleichſam ein Vehiculum der Säfte, die das Vieh genießt, oder ſonſt bey ſich hat. Je leichter nun dieſes Vehiculum von den Säften imbibiret werden kann, je bequemer und gedeihlicher iſt es zur Fütterung. Aus dieſem Grunde iſt das Weizen- und Gerſtenſtroh ein weit beſſeres Futter, als das Rocken- und Haferſtroh, weil jene Arten viel poröſer ſind, und alſo von den Säften, durch welche ſie erſt zu einiger Nahrung geſchickt gemacht werden ſollen, leichter durchdrungen werden können. Aus eben dieſem Grunde iſt auch offenbar, daß der Häckerling weit gedeihlicher, als das bloße Stroh ſeyn müſſe.

Der Häckerling wird entweder gröber oder feiner geſchnitten. Der gröbere für Pferde und Rindvieh, darf nicht über $\frac{3}{16}$ höchſtens $\frac{1}{4}$ Zoll lang ſeyn; der feinere aber für Schafe, muß noch kürzer, auch von gleicher Güte und Weiche ſeyn, welches letztere man ſchon durch den Druck auf den Häckerlingsladen bewirken kann.

Für die Pferde wird insgemein das Rocken- zuweilen auch das Weizenſtroh zu Häckerling geſchnitten. Das Stroh von Sommerrocken iſt hiezu dienlicher, als das zuweilen ſehr dickröhrig gewachſene Winterrockenſtroh. Sowohl das Rocken- als Weizenſtroh muß zu dieſem Behuf recht trocken eingebracht ſeyn; denn wenn es in der Näſſe eingefahren, und hernach in der Scheune dumpfig geworden iſt, freſſen ſich die Pferde gern faul. Das Haferſtroh aber wird ihnen nicht leicht geſchnitten, es wäre denn Mangel an jenem; und es laſſen einige lieber Gerſtenſtroh unter das Rockenſtroh

ſtroh ſchneiden. Dieſer Häckerling muß für die Pferde ſo klein, als möglich, geſchnitten werden: denn kleiner Häckſel, ſagen die Bauern, iſt halb Mengſel. Man muß ſich aber dabey vorſehen, daß man keine Schütten, worunter Radenſtroh iſt, für dieſelbe mit ſchneide. Wenn der Häckerling, wie gemeiniglich geſchieht, mit Hafer gemenget wird, ſo nimmt man zweymal ſo viel Häckerling als Hafer; wird aber Korn gefüttert, ſo nimmt man viermal ſo viel Häckerling als Korn. Auf ein Pferd ſo wohl, als auf einen Zugochſen, werden wöchentlich 2 Scheffel Häckerling gerechnet. Den Ochſen kann man auch Gerſtenſtroh mit unter das Rockenſtroh ſchneiden. Einige laſſen den Zugpferden, an ſtatt des Hafers, Wickenfutter untermengen, oder lauter Wicken, als: unter 2 Bünde Rockenſtroh, 1 Bund Wicken, oder eine Hafergarbe zum Untergemenge ſchneiden. Das geringſte, aber auch den Pferden am wenigſten gedeihliche Mengſel, ſind die Kleyen, welche begoſſen, und unter den Häckerling gemiſcht, alſo verfüttert werden.

Zu dem Häckerlingſchneiden muß, in der Nähe des Pferdeſtalles, ein beſonderes Behältniß vorhanden ſeyn. Denn die Schneidelade in dem Stalle ſelbſt, wenn er auch ſonſt geräumig genug dazu wäre, zu haben, iſt nicht nur gefährlich, ſondern auch dem Häckerling nachtheilig. Gefährlich iſt es, weil ſich des Nachts, oder auch wohl am Tage, wenn man die Knechte zu anderer Arbeit gebrauchet, öfters ein Pferd losreißt, und gewiß ſeinen erſten Gang nach dem Häckſelhaufen, weil es daſelbſt etwas zu freſſen zu finden vermuthet, nimmt. Bey dieſer Gelegenheit geſchieht es nicht ſelten, daß das Pferd in die Klinge tritt, und ſich eine Verletzung zufüget, wodurch es auf immer unbrauchbar bleibt. Schädlich aber iſt auch das Schneiden des Häckerlings in dem Stalle ſelbſt, weil derſelbe, wenn er in Vorrath geſchnitten werden muß,

den Geruch und die Ausdünſtungen der Pferde gar zu ſtark an ſich zieht, und ihnen dadurch verekelt wird. Denn die Erfahrung lehret, daß ſie alle Sachen, die ihren eigenen Geruch angenommen haben, nicht gern freſſen; wie man dieſes ſo gar bey dem Stroh und Graſe, welches auf ihren Miſt gewachſen iſt, bemerkt.

Wenn Häckerling in Vorrath geſchnitten, und über einen Haufen geſchüttet wird, pflegt er leicht ſtinkend oder muffig zu werden, zumal wenn er niedrig auf der Erde oder an dumpfigen Orten liegt; daher man ihn in einem beſondern, trocknen und luftigen Gemache, welches der Häckerlingsboden oder die Häckerlingskammer genannt wird, verwahren, und daſelbſt nicht allzu dick auf und über einander ſchütten muß. Ein ſolcher Boden oder Kammer muß billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflaſtert ſeyn, weil der Häckerling die Feuchtigkeit davon gar leicht an ſich zieht, und davon anläuft, ſtinkend und muffig wird, ſondern einen gut gedielten Fußboden haben, und, gleich andern Böden und Kammern, ſowohl vor Menſchen, als vor Hunden und Katzen, welche gern ihren Unflath unter den Häckerling zu verbergen pflegen, verſchloſſen werden können. In dem Pferdeſtalle wird der Häckerling nebſt dem Hafer, in einem beſondern Behältniß, welches der Futterkaſten heißt, wovon ich im Art. Pferd ſprechen werde, aufbehalten.

Gegen die Häckerlingsfütterung werden nicht ſelten die Arbeit und Koſten, die durch das Häckſelſchneiden verurſachet werden, zum Vorwande gebraucht. Man macht ſich aber die Sache ſchwerer, als ſie in der That iſt; wenigſtens ſind die Koſten und Arbeit, welche hierauf verwendet werden müſſen, nicht von der Wichtigkeit, daß ſie nicht von dem Nachtheile, der aus dem Rauhfüttern entſteht, weit überwogen werden ſollten. Ein Wirth, der jetzt bey dem Rauhfüt-

tern nur 40 Stück Kühe hält, kann bey der Häckſelfütterung gewiß 50 halten; ungereimt aber wäre es, wenn man behaupten wollte, daß die zum Häckſelſchneiden erforderlichen Koſten mehr betragen, als 20 Kühe einbringen würden. Eine Mannsperſon kann auf den gewöhnlichen Futterläden täglich wenigſtens anderthalb Wiſpel oder 36 Scheffel Häckſel zubereiten. Dieſes iſt das gewöhnliche Tagewerk, welches auf allen königl. preußiſchen Aemtern die Dienſtleute, welche zu dieſem Geſchäfte gebraucht werden, verrichten müſſen. Hätte man lauter treues Geſinde und Dienſtleute, deren Fleiß nicht erſt durch Zwang und Gewalt aufgemuntert werden dürfte, ſo würde hierunter noch ein weit mehreres geſchehen können. Für eine melke Kuh, welche Häckſelfutter bekömmt, werden täglich nicht mehr als $\frac{3}{4}$ Scheffel Häckſel, (welches ungefähr 6 $\frac{1}{2}$ Pfund wiegen wird,) bey Vorausſetzung eines guten und kräftigen Ammengſels, erfordert. Wenn nun ein Fröhner täglich 36 Scheffel Häckſel ſchneiden kann, ſo iſt offenbar, daß damit 48 Stück Kühe unterhalten werden können. In einer Kuhmelkerey von 100 Stück alſo würden täglich nur zwey, und, wenn man allenfalls das verhältnißmäßig zu haltende junge Vieh mit dazu rechnen will, drey Futterſchneider nöthig ſeyn. In den meiſten Landwirthſchaften kann dieſe Arbeit durch die Handdienſte, die, wenn das Gut ſonſt eine ordentliche Einrichtung hat, mit den nöthigen Arbeiten allemal in einem gehörigen Verhältniß ſtehen müſſen, verrichtet werden. Sollte aber dieſes auch nicht geſchehen können, ſondern Taglöhner dazu genommen werden müſſen (welche täglich 3 oder 4 Groſchen ohne Speiſung bekommen,) ſo wird doch der Lohn allemal weit geringer, als der aus der Häckſelfütterung zu erwartende Nutzen iſt, fallen.

Daß das Häckſelſchneiden eine Arbeit ſey, der ſich die zu Handdienſten verpflichtete Unterthanen

an

an ihren Dienſttagen nicht entziehen können, bedarf keines Beweiſes, da die Nothwendigkeit des Viehes in einer jeden Wirthſchaft Jedermann zur Genüge bekannt iſt, und dieſes im Winter den Häckſel oder die Siede zu ſeiner Fütterung nicht entbehren kann. In wie weit aber die Unterthanen die zu dieſem Geſchäfte erforderliche tüchtige Häckſellade mit auf den Dienſt zu bringen ſchuldig ſeyn, beruhet auf dem Unterſchiede unter den eine eigene Wirthſchaft habenden Unterthanen, und den bloßen Einliegern. Ein jeder Unterthan, welcher Land beſitzt, muß auch Vieh halten, und zu deſſen Ernährung wird, wenigſtens zur Winterszeit, Häckſel oder Siede erfordert. Hieraus folgt, daß ihm in ſeiner eigenen Wirthſchaft eine eigene Häckſellade unentbehrlich ſey, und er alſo ſolche auch, weil ſie zu den gewöhnlichen Wirthſchaftswerkzeugen gehört, mit auf den herrſchaftlichen Dienſt bringen müſſe. Ein Einlieger hingegen hat kein eigenes Land, und er braucht daher auch, da er kein Vieh halten kann noch darf, kein dergleichen zum Futterſchneiden für daſſelbe beſtimmtes Werkzeug. Vorgedachte, eine eigene Nahrung beſitzende und zu Handdienſten verpflichtete, Unterthanen ſind nur mit den allenthalben gewöhnlichen kleinen Häckſelladen auf dem herrſchaftlichen Dienſt zu erſcheinen ſchuldig; doch muß ſolche Häckſellade, wenn die Zeit nicht verſäumet, und gute Arbeit verrichtet werden ſoll, die gehörige Tüchtigkeit, d. i. ein gutes, wohl verſtähltes und gehörig geſchärftes, auch hinlänglich breites, Meſſer haben. An den meiſten Orten iſt den Unterthanen, wenn ſie am Dienſte zum Häckſelſchneiden gebraucht werden, eine gewiſſe Quantität, die ſie an jedem Tage bereiten müſſen, vorgeſchrieben. Die geringſte Quantität beſteht, in den kurzen Tagen, in 1 Wiſpel oder 24 Scheffel. Da aber die Erfahrung lehret, daß die Unterthanen, deren Schuldigkeit hierunter auf etwas gewiſſes be-

ſtimmt iſt, den Häckſel nicht ſelten eines Fingers lang zu ſchneiden pflegen, wodurch ſie zwar von der Arbeit deſto geſchwinder wegkommen, der Häckſel ſelbſt aber für keine Art des Viehes tauglich iſt: ſo muß bey dieſer Einrichtung darauf Achtung gegeben werden, daß der Häckſel nicht zu lang gerathe. Ob gleich das Rindvieh mit etwas längerm Häckſel, als ein Pferd, fürlieb nimmt, ſo darf derſelben für, wenn er ihm gedeihen ſoll, nicht über ½ Zoll lang ſeyn.

Der Häckſel, welcher von den Unterthanen am Dienſte geſchnitten wird, pflegt nur hauptſächlich für das Rindvieh beſtimmt zu ſeyn, weil in ordentlichen Wirthſchaften ſich ein jeder Pferdeknecht das für ſeine unterhabende Pferde benöthigte Futter ſelbſt zubereiten muß. Indeſſen kann es auch Fälle geben, wo dergleichen Pferdehäckſel zu ſchneiden, von den Dienſtunterthanen verlanget wird. Es kann aber ein Hofdiener in den langen Tagen ganz füglich 18 bis 20 Scheffel Pferdehäckſel (höchſtens ¼ Zoll lang), und 1 Wſp. 12 Scheff. Rindviehhäckſel (höchſtens ½ Zoll lang), in den kurzen Wintertagen hingegen von jenem 12 bis 14 Scheffel, von dieſem aber 1 Wiſpel, bereiten. Er iſt zwar, bey gehörigem Fleiße, zu beyden Seiten und bey beyden Sorten ein weit mehreres zu verrichten im Stande; allein, ohne Tagewerk wird er, theils durch die Richtung ſeiner Häckſellade, und theils durch das beſtändige Streichen und Klopfen (Dengeln) des Meſſers, der Arbeit dermaßen zu verzögern wiſſen, daß dieſes nicht einmal heraus kömmt; und bey einem jeden Häckſelſchneider einen eigenen Aufſeher zu beſtellen, würde eben ſo beſchwerlich als unmöglich ſeyn.

Da übrigens der friſch geſchnittene Häckſel von dem Viehe weit lieber, als der alte und ſchon eine Zeit lang aufbehaltene, welcher nicht ſelten dumpfig zu werden pflegt, gefreſſen wird: ſo muß ſich ein jeder Unterthan auch die Zeit, die ihm hiezu von der Herrſchaft

ſchaft angedeutet wird, gefallen laſſen; und er kann nicht verlangen, daß er dieſen Häckſel, wenn und zu welcher Zeit er es für bequem findet, zubereiten wolle.

Sollte aber an einem oder andern Orte ein Mangel an Handdienſten, oder der Rindviehſtand ſo ſtark ſeyn, daß das gewöhnliche Häckſelſchneiden theils nicht hinreichte, theils zu koſtbar fiele, ſo hat man ja die, oben beſchriebene, neuere Erfindung von Handhäckſelmühlen, oder ſolchen Mühlen, welche von Pferden oder Ochſen getrieben werden, worauf alle Stunden 4 Wiſpel geſchnitten, wodurch alſo täglich ganz füglich für 500 und mehr Stück Rindvieh das benöthigte Häckſelfutter geſchaffet werden kann, womit zugleich andere Nebenwerke, als: Grützſtampfen, Dreſchmühlen oder Oehlmühlen ꝛc. verbunden, und folglich auch dadurch, außer dem Häckſelſchneiden, noch andere Vortheile geſtiftet werden können. Auf einem Landgute aber von 12 bis 15 Wiſp. Ausſaat, wo etwan 70 bis 80 Stück Rindvieh, und 6 bis 8 Pferde gehalten werden; und wo es an Leuten und Handdienſten nicht fehlt, eine eigene Häckſelmühle anzulegen, würde eine wahre wirthſchaftliche Thorheit ſeyn, und auf eine bloße Pralerey und Verſchwendung hinauslaufen.

Er entſteht hier die Frage: Ob, wenn von einem Lehensbeſitzer eine Häckſelmühle erbauet worden, ſolche, bey Abſonderung des Lehens und Erbes, zu dem Lehen oder zu dem Erbe zu rechnen ſey? Es iſt zwar die Maſchine ſelbſt von der Beſchaffenheit, daß ſie ſtückweiſe aus einander genommen und wieder an einem andern Orte angebracht werden kann; nimmt man aber die Sache nach dem gemeinen oder ſächſiſchen Lehnrechte, ſo wird man doch nicht mit Recht behaupten können, daß dergleichen Mühlen zum Erbe gehören. Es ſind dieſelben, wie ſchon der Augenſchein von ſelbſt giebt, in den meiſten dazu gehörigen Stücken

Stücken erd= band= wand= nieth= und nagelfeſt; folglich müſſen ſie ſchon aus dieſem Grunde, nach dem gemeinen ſowohl als ſächſiſchen Rechte, bey dem Lehen bleiben. In Anſehung des ſächſiſchen Lehenrechtes hat dieſes um ſo weniger ein Bedenken, als die Maſchine der Häckſelmühle nicht im Freyen aufgeſtellet werden kann, ſondern dazu ein eigenes Gebäude nöthig iſt. Wenn nun, nach dieſem Rechte, alle Gebäude dem Lehen heim fallen, ſo muß auch die Häckſelmühle, weil ſie, eben ſo wie bey allen andern Mühlen, ein Zugehör des Mühlengebäudes iſt, für ein Lehensſtück angeſehen werden. Die verſchiedenen Wirkungen dieſer beyden Lehenrechte beſtehen in dieſem Falle bloß darin, daß der Lehensfolger dieſelbe, nach dem gemeinen Rechte, den Allodialerben als eine Gutsmelioration vergüten muß, nach dem ſächſiſchen aber frey und unentgeldlich erhält.

Wollte man hiebey auf den von den Rechtslehrern angenommenen willkührlichen Satz: daß nicht die Befeſtigung allein eine Sache zu einem Lehenszugehör mache, ſondern auch eine Beſtimmung zum immerwährenden Gebrauch deſſelben hinzu kommen müſſe, zurück gehen: ſo würde allerdings, ehe man dergleichen Häckſelmühle dem Lehen mit Zuverläſſigkeit zueignen könnte, vorher die Richtigkeit der Beſtimmung ausgemacht werden müſſen. Sehr ſelten findet man, daß der letzte Lehensbeſitzer ſich in dergleichen Dingen wegen einer ſolchen Beſtimmung deutlich und ausdrücklich erklärt hätte. Die Sache bleibt daher gemeiniglich zweifelhaft, und beruhet auf bloß rechtlichen Muthmaßungen. Man nehme nun den Fall, wie man ſolches faſt durchgehends wahrnehmen wird, daß ſich der Erblaſſer nicht ausdrücklich, ob die von ihm erbaute Häckſelmühle zum immerwährenden Gebrauche des Lehens bleiben ſolle, erklärt habe: ſo wird es nothwendig darauf ankommen, ob hierunter mehr Vermuthung für das Lehen, oder für das Erbe, vorwalte. Häckſelmühlen ſind Maſchinen, welche ſonſt zu nichts als zum Häckſelſchneiden für das auf einem Landgute befindliche Vieh gebrauchet werden können; ſo bald ſie ſich alſo in den Händen eines Beſitzers befinden, welcher kein Vieh hat, ſo ſind ſie unbrauchbar, können

alſo

alſo auch die Allodialerben, die an dem Viehſtande des Gutes weiter keinen Antheil haben, als daß ihnen derſelbe bezahlet werden muß, nichts nützen; denn wohl das Vieh, welches der Lehensfolger dem Landerben hat bezahlen müſſen, nicht aber das dafür bezahlte Geld, iſt, um die Sache recht handgreiflich zu machen, des Häckſels benöthigt.

Was kann auch wohl ein Lehenbeſitzer bey Anlegung einer ſolchen Mühle für eine andere Abſicht gehabt haben, als daß dieſelbe zur beſtändigen Bequemlichkeit der Wirthſchaft auf dem Lehngute gereichen ſollte! Wäre dieſes ſeine Abſicht nicht geweſen, ſo müßte daraus folgen, daß nach ſeinem Tod das daran befindliche Eiſen abgeſchlagen und verkaufet, das Holz aber zur Feuerung gebrauchet werden ſollte. Denn hinterläßt er ſeinen Töchtern und den Allodialerben kein beſonderes Allodialgut, ſo iſt von einer ſolchen zerſtörten und abgeriſſenen Häckſelmühle faſt kein anderer Gebrauch zu machen. Hinterließe er aber, außer dem Lehengute, noch ein beſonderes Allodialgut, ſo würde zwar freylich die angelegte Häckſelmühle ſeinen Erben mehr zu Nutzen kommen können; es iſt aber nicht zu vermuthen, daß er in dieſem Falle nicht die Mühle lieber auf dem Allodial- als Lehengute angeleget haben ſollte.

Oeconomia forenſis, 4. Band, S. 105, f.

Die Allodialerben der Lehens- Fideicommiß- und Majorats-Beſitzer, auch überhaupt aller derjenigen, die ein Landgut *ſub titulo lucrativo* in Genießbrauch haben, werden, wenn auch gleich die angelegte Häckſelmühle von dem größten Nutzen ſeyn ſollte, dennoch nur ſehr ſelten eine Vergütung der darauf verwendeten Koſten zu fordern berechtiget ſeyn. Die zu ſolchem Werke nöthige Ausgabe iſt nicht von der Wichtigkeit, daß ſie das Verhältniß des Ueberſchuſſes von den Früchten ſo leicht überſteigen wird. Ein Landgut, auf welchem die Anlegung einer Häckſelmühle wahren Nutzen ſtiften kann, ſetzt, nach der oben davon gegebenen Anweiſung, ſchon einen wichtigen Ertrag und Werth des Gutes voraus; denn ein hoher oder niedriger Viehſtand iſt allemal der richtigſte Maßſtab, nach welchem der Werth und Ertrag eines Landgutes beſtimmet werden kann. Wenn nun

die Erbauung einer Häckſelmühle, nach aller bisherigen wirthſchaftlichen Erfahrung, höchſtens auf 250 bis 300 Rthlr. zu ſtehen kömmt: ſo fällt von ſelbſt in die Augen, daß dieſe Koſten, wenn ſie recht angebracht ſind, allemal von dem Ueberſchuß der Gutseinkünfte beſtritten werden können. Den *ſub titulo oneroſo* beſitzenden Genießbrauchern hingegen, wohin in dieſem Falle auch die Zeitpächter gerechnet werden mögen, ſteht nichts entgegen, warum ſie nicht den gegenwärtigen Werth einer ſolchen Häckſelmühle zu fordern befugt ſeyn ſollten. Der Nutzen derſelben iſt ſchon oben erwieſen worden, und die dazu nöthigen Koſten beſtehen hauptſächlich in baaren Auslagen, welche durch eigenen Dienſt und Leute nur wenig erleichtert werden können.

Oeconomia forenſis, 3. Band, S. 447, f.

Häckerlings-Bank,
Häckerlings-Boden,
Häckerlings-Kammer,
Häckerlings-Mühle, } ſ. im vorhergeh. Art.

Häckſe, ſiehe Häkſe.

Häckſel, ſiehe Häckerling.

Häfen, ſiehe Hefen.

Häft, ſiehe Heft.

Häftchen, Häftel, Häftelhaken; ſiehe Haft 2.

Häfteln, mit Häfteln befeſtigen. So häfteln die Jäger die Leinen, wenn ſie ſolche an die Häftel oder Pfähle und Pflöcke anbinden. Im Oberd. iſt anhäfteln, zuhäfteln, aufhäfteln, mit einem Häftel, d. i. einer Stecknadel an= zu= oder aufſtecken.

Häge-Bereiter, Gehägebereiter, Hägereiter, Heidereiter, Ueberreiter, ein Forſtbedienter, welcher die Jagd= und Forſtgehäge zu bereiten hat, damit von Niemanden Eingriffe in dieſelben geſchehen. Die Hägereiter ſind an einigen Orten mit den ordentlichen Jägern einerley; anderwärts aber bedeuten ſie mehr nicht, als

als daß ſie die Gränzen und Gehäge bereiten, und auf die Hägung des Holzes und Wildes, wie auch auf die Vertilgung der Raubthiere bedacht ſeyn müſſen; daher ihnen gemeiniglich ein Pferd auf herrſchaftliche Koſten in freyem Futter gehalten wird.

Häge=Holz, Holz oder ein Gehölz, welches gehäget, d. i. geſchonet wird, in einigen Gegenden Hainholz, zum Unterſchiede von einem Hauholze.

Häge=Mahl, in einigen Gegenden, z. B. in Thüringen, ein niederes Gericht, welches des Jahres ein oder mehreremal, gemeiniglich im freyen Felde gehalten wird, Gränzirrungen, Felddiebereyen und andere Feldſachen zu entſcheiden. Von dem folgenden hägen, und Mahl, eine Verſammlung, beſonders gerichtliche Verſammlung. Siehe Feld=Gericht.

Häge=Reis, in den Forſtweſen, junge ſchlanke Bäume, oder ſo genannte Stangen, welche man auf den jungen Schlägen oder Hauen ſtehen läßt, Bäume daraus zu ziehen; Laßreißer, Vorſtänder; ſiehe Th. XIV, S. 572.

Häge=Reiter, ſiehe Häge=Bereiter.

Häge=Säule, ſiehe Jagd=Säule.

Häge=Schau, Hageſchau, an einigen Orten die Schau, d. i. Beſichtigung der Zäune und Hage an den Wegen.

Häge=Schaub, Häge=Scheibe, ſ. Häge=Wiſch.

Häge=Schlag, ein gehägter, zu verletzen verbotener Schlag, d. i. Theil eines Gehölzes; im gem. Leben auch wohl ein Hainſchlag oder Heuſchlag.

Häge=Waſſer, ein gehägtes Waſſer, worin der Fiſch= und Krebsfang verboten iſt; ein Bannwaſſer, im Gegenſatze eines Freywaſſers, worin jedermann zu fiſchen und zu krebſen frey ſteht.

Häge=Weide, eine gehägte Weide, welche mit dem Viehe nicht betrieben werden darf.

Häge-Wieſe, eine ſolche gehägte Wieſe; eine Wieſe, welche Gartenrecht hat, und worauf ohne des Eigenthümers Willen Niemand weiden darf.

Häge-Wiſch, in der Landwirthſchaft, ein Wiſch Stroh, oder ein Bindel Reisholzes, welches auf eine Stange geſtecket wird, einen gehägten Acker, Schlag, Wald u. ſ. f. damit zu bezeichnen; im Oberdeutſchen eine Hägeſcheibe, Hägeſchaub, Hainſcheibe, Heuſchaub. Einen Hau, eine Wieſe, einen Acker mit Hägewiſchen abſtecken.

Häge-Zeit, diejenige Zeit, da das Wildbret gehäget, d. i. geſchonet, nicht gejaget noch gefangen wird; die geſchloſſene Zeit, die Grußzeit, die Schonzeit, die Waldſperre.

1. Hägen, iſt nur im Niederſ. für ergötzen üblich. Das häget ihn, ergötzet ihn, verurſachet ihm eine lebhafte innere Freude. Imgleichen als ein Reciprocum, ſich hägen, ſich lebhaft und innerlich freuen. Siehe in den Supplem. Behagen.

2. Hägen, mit einem Häge oder Zaune einfaſſen, und dadurch vor der Beſchädigung bewahren.

1. Eigentlich. Einen Acker, ein Stück Wieſe hägen, wo aber einhägen üblicher iſt. In weiterer Bedeutung, auch auf andere Art, z. B. durch einen aufgeworfenen kleinen Graben, durch einen aufgeſteckten Strohwiſch (Hägewiſch) u. ſ. f. oder auch nur durch ein bloßes Verbot vor Beſchädigung oder dem Gebrauche anderer bewahren, wo es häufig von Grundſtücken üblich iſt. Eine Wieſe hägen, ſie mit dem Viehe nicht betreiben laſſen. Einen Wald hägen, kein Holz darin fällen laſſen. Junges angeflogenes Holz hägen, es mit dem Viehe nicht behüten laſſen. Das Wild hägen, es ſchonen, nicht durch Jagen vermindern.

2. Figürlich. 1) Dulden, unterhalten, verbergen und beſchützen, in einigen Fällen. Diebe bey ſich hä-

hägen, daher im Oberdeutſchen auch ein Häger, einen Hehler bedeutet. Die Bosheit bey einem andern hägen ſie an ihm hägen und unterſtützen. Einen Haß wider Jemanden hägen, bey ſich dulden und unterhalten. Viele Vorurtheile hägen. Einen Zweifel hägen. In weiterer Bedeutung oft nur für haben, von Vorſtellungen, Gedanken u. ſ. f. Eine geringe, eine hohe Meynung von ſich hägen. 2) Sparen, zu Rathe halten, eine nur im Niederſächſiſchen übliche Bedeutung. Viel Geld zuſammen hägen, ſparen. Aufhägen wird daſelbſt für aufheben gebraucht. 3) Friſten, verlängern, ein gleichfalls ungewöhnlicher Gebrauch. 4) Ein Gericht hägen, halten, ein noch in der Gerichtsſprache mancher Gegenden üblicher Ausdruck, welcher von den Schranken hergenommen zu ſeyn ſcheint, mit welchen man die Gerichtsplätze zu umgeben pflegte, beſonders zu der Zeit, da die Gerichte noch unter freyem Himmel gehalten wurden.

So auch die Hägung.

Das Angelſ. hogian, Dän. hegne, und Schwed. haegna, bedeuten gleichfalls mit einem Zaune umgeben. Für ſchützen, kömmt bey den ſchwäbiſchen Dichtern auch heien, und Heie für Schutz vor, und noch jetzt ſagt man im Oeſtreichiſchen hayen für hägen. Die Niederſ. hägen, gütlich thun, und Häge, Pflege, Vergnügen, Luſt, gehören zu dem vorigen Zeitworte.

1. **Häger**, (der) ſiehe Häger-Gut.

2. **Häger**, (der) im gem. Leben, Hügel von Sande oder Erde in den Strömen, oder an dem Ufer, welche das Waſſer daſelbſt anſetzt, und auch Anlagen, Horſten, Sandhorſten, und wenn ſie größer ſind, Werder genannt werden. Siehe Hügel, von welchem Worte es nur in dem Suffixo unterſchieden iſt.

Diejenige Arbeit, durch welche man Zuſätze vom Lande zu den Ufern zu gewinnen, oder ein Stück Land aus dem Waſſer zu gewinnen und mit ſeinem Ufer zu vereinigen ſuchet, wird die Anhägerung genannt; ſiehe Th. II, S. 114, fgg.

Häger-

Häger-Gericht, ſ. im folg. Artikel.

Häger-Gut, eine nur in Niederſachſen übliche Benennung einer gewiſſen Art dienſtleiſtender Bauerngüter, welche auch hageriſche oder holtenſche Güter genannt werden. Die Beſitzer ſolcher Güter, welche Hägemänner heißen, haben die völlige Nutzung, müſſen aber dem Hägerherrn oder Hägerjunker, d. i. dem Grundherrn, gewiſſe Dienſte leiſten, ihm den Zehnten und einen beſtimmten Erbzins geben. Ein neuer Beſitzer muß um die Belehnung anſuchen und die Höhr bezahlen. Die Hägermänner ſtehen wegen dieſer Güter unter einem beſondern Hägergerichte, welches ſein eigenes Hägerrecht hat.

Häger-Herr, ſ. im vorhergeh. Artikel.

Häger-Hufe, in einigen niederſächſiſchen Gegenden, eine Art Hufen, welche 60 Morgen Ackers, oder 4 Hakenhufen, oder 2 Land- oder Dorf-Hufen hält. Eine Hakenhufe hält daſelbſt 15, eine Land- oder Dorfhufe 30, und eine Tripelhufe 45 Morgen.

Häger-Junker, } **Häger-Mann**, } ſiehe Häger-Gut. **Häger-Recht**, }

Hägerkeit, ſiehe Hager.

Hägling, in Oberdeutſchland eine Art kleiner Weißfiſche, welche im Canton Freyburg Pfärren, in Lucern Nachtfiſche genannt werden; Albula minima *Geſn.* der den Namen Hägling durch kleiner Häring erkläret.

Hägs-Mann, (der) die Hägsleute, in einigen Gegenden ein Feldnachbar, deſſen Acker nur durch einen Hag oder Zaum von dem Acker des andern abgeſondert iſt.

Häher, (der) Häger, Heger, Heher, Heyer, Hieger, ein Geſchlechtsname, welcher eben die Vögel andeutet, die bereits im X. Th. S. 768, fgg. unter dem Namen Aelſter, Corvus pica *Linn.* vorgekommen ſind.

ſind. Ob nun gleich einige die Häher zwar zu den Aelſtern rechnen, und ſie nur als eine beſondere Art derſelben anſehen, ſo bleibe ich doch lieber bey der allgemeinen Bedeutung, und halte Aelſter und Häher für einerley Geſchlechtsbenennungen. Es ſind die gemeinen Aelſtern und die gemeinen Häher, als Arten von einander unterſchieden, wenn man den gebräuchlichen Worten nachgehen will. Und da erſtere, die Aelſter ſchon an vorerwähntem Orte beſchrieben iſt, ſo will ich hier noch der in Europa vorkommenden Arten von Hähern gedenken.

1 Der **Holzhäher**, **Holzſchreyer**, **Hatzler**, **Heerholz**, **Eichenhäher**, **Waldhäher**, in der Mark **Holzſcher**, und an einigen Orten auch **Markolf**, (ein Name, den er mit den Mandelkrähe gemein hat,) **Herrenvogel** (entweder als eine verderbte Ausſprache des Wortes **Häher**, oder auch ſofern er wegen ſeiner bunten Farbe, ſpaßhaften Stellungen und Gelehrigkeit von vornehmen Perſonen ehedem mehr geliebt wurde, als jetzt geſchieht,) Pica glandaria *Geſn. Aldrov. Willughb. Raj. Albin. Friſch. Olin. Klein.* Garrulus *Briſſon.* Corvus glandarius *Linn.* Fr. Geai, ein Raubvogel, welcher ſich in den europäiſchen Gehölzen aufhält, wo er faſt beſtändig ſchreibt, von Eicheln und Nüſſen lebt, auch wohl auf die Saat, junge Erbſen und Kirſchen fällt, und bey großem Hunger kleine Vögel anpackt. Wen die Eicheln reif ſind, füllet er mit denſelben ſeinen Kropf an, und leget ſolche in hohle Bäume zu ſeinem Vorrath auf den künftigen Winter. Sein ſchwarzer und ſtarker Schnabel läuft gerader zu, als bey den übrigen Rabenarten, bey denen derſelbe an der Spitze eine kleine Krümmung hat. Hinter dem Kopfe iſt etwas röthliches; die Farbe des Rückens iſt etwas blaſſer und ſpielt ins Aſchfärbige; die Flügeldeckfedern ſind blau, und mit ſchwarzen und weißen Querlinien beſetzt; die Steißfedern, weißlich; und der

Schwanz,

Schwanz, welcher weit kürzer als an der Aelſter iſt, hat weiße Tüpfel; Bruſt und Bauch ſind blaß-aſchfärbig, ſo wie auch die Füße und Zehen; die Klauen ſind ſchwarz und etwas hakenförmig. Das Männchen iſt etwas größer als das Weibchen, hat ſchwärzere Kopffedern, und die Deckfedern ſeiner Flügel ſind von einem ſchönen Blau. Er bauet im Anfange des Mayes ſein Neſt gemeiniglich auf einer Eiche, auswendig von dürren Zweigen, und überkleidet es inwendig mit Heidekraut, deſſen Zweige er künſtlich unter einander verbindet, daß es einer Tapete ähnlich ſieht. Er leget 8 aſchgraue, etwas ins Grüne ſpielende Eyer, welche ſich durch dunkle braune Pünctchen auszeichnen.

Er wird zur Herbſtzeit öfters in den Droſſelſchlingen gefangen. Im Journ. oecon. v. Mon. Jul. 1752, S. 63, wird folgende leichte und luſtige Art, die Holzhäher zu fangen, angegeben, welche vermuthlich auch bey Amſeln und Aelſtern mit gleichem Erfolge gebrauchet werden kann, als welche Vögel ſich überhaupt ſchwer beykommen laſſen, indem ihr feines Gehör und ſcharfer Geruch nicht erlauben, daß man ſich ihnen anders nähern kann, als auf eine große Ferne. Zu ſolchem Fange nun muß man einen zahmen Häher haben, und ſolchen entweder in der Taſche, oder in einem verdeckten Käfich, nach einem Walde oder andern Gehölze tragen, worin man ſolche Vögel vermuthet. Man geht 100 oder 200 Schritt in das Gehölz hinein, und wählet einen Ort, der ein wenig bedeckt iſt, dergleichen man gemeiniglich findet, wenn man den Fußſteigen oder Wegen, die durch die Gehölze gehen, folget. Alsdann nimmt man ſeinen Vogel, legt ihn mit dem Rücken auf die Erde, und macht ihn mit zwey kleinen Gäbelchen auf dem Boden feſt, indem man ſeine beyde Flügel unter dieſe Gabeln ſtecket. Hiebey muß man ſich in Acht nehmen, daß man den Vogel nicht verletze, weil er öfter zu dieſem Gebrauche dienen kann. Die

Gä-

Gäbelchen muß man ſie ſo tief in die Erde ſtecken, daß der Vogel, aller Bemühungen ungeachtet, die er auwenden wird, ſich nicht loßreißen kann. Wenn man ſeinen Vogel alſo geleget hat, begiebt man ſich in das Gehölz, und ſtellet ſich ſo, daß man nicht leicht geſehen werden, und doch alles, was vorgehen wird, ſehen kann. Auf das Geſchrey, welches der Häher, indem er ſich loszureißen ſuchet, machen wird, werden alle andern, die auf eine halbe Meile rings herum ſind, von Baume zu Baume bis an den Ort herzu fliegen, wo ſie ihren Camerad, der ſich in ſolcher Ungemächlichkeit befindet, ſehen werden. Nachdem ſie einige Zeit über eine ſo ſeltſame Begebenheit unter einander geſchwatzet, und Niemand ſehen, und kein Geräuſch hören: ſo wird ſie die Neugierde antreiben, die Sache näher zu unterſuchen; ſie werde auf die Erde fliegen, um den Unglücklichen herumgehen und hüpfen, dem ſie ohne das geringſte Mißtrauen immer näher und näher kommen werden. Dieſer, welcher den Kopf und die Krallen frey hat, wird aus Verzweiflung, ſich allein unglücklich zu ſehen, ſich des erſten des beſten, der ihm allzu nahe kömmt, bemächtigen, und ihn gewißlich nicht wiederfahren laſſen. Das Geſchrey dieſes neuen Gefangenen kündiget an, daß unſer Häher ſeinen Fang gethan hat; alsdann rücket man aus ſeinem Hinterhalte hervor, und holet ſeine Beute. Die übrigen Häher werden freylich zwar davon fliegen, allein man kann verſichert ſeyn, daß ſie ſich nicht wegmachen werden. Man geht wieder auf ſeine Lauſche zurück, und wird ſie bald wieder kommen, und ſeinen Häher einen zweyten davon erwiſchen ſehen. Solchergeſtalt kann man deren viele nach eiander fangen.

2. Der hellblaue Häher, Pica ſ. Garrulus argoratenſis *Klein*. Coracias garrula *Linn.*; ſiehe Blaukrähe im Art. Krähe.

3. Der

3. Der Nußhäher oder Tannenhäher, Pica nucifraga *Klein.* Corvus caryocactes *Linn.*; ſiehe Nuß-Krähe im Art. Krähe.

Das Fleiſch der Häher iſt eben nicht ſchätzbar; und wenn ſie von einigen gegeſſen werden, ſo iſt es wohl darum, weil ſie wilde Vögel ſind.

Hähnker, (der) in der Bienenzucht, beſonders Niederſachſens, ein Schwarm Bienen, welcher auf ein von andern Bienen verlaſſenes Gewirk geſetzet wird.

Häkel, (das) iſt eigentlich das Diminut. von dem Worte Haken, für Häkchen, Häklein, einen kleinen Haken zu bezeichnen. So iſt bey den Kunſtdrechslern das Häkel, ein halbrunder gekrümmter Drehſtahl, harte Körper inwendig auszudrehen; von welchem der ſo genannte Häkelſtahl, d. i. ein gekrümmter Drehſtahl, beſonders Kugeln in einander zu drehen, noch verſchieden iſt. Wenn dieſes Wort im männlichen Geſchlechte der Häkel lautet, ſo iſt die Endſylbe nicht mehr das Zeichen einer Verkleinerung, ſondern vielmehr eines Werkzeuges, und Häkel bedeutet alsdann ein Werkzeug, womit man etwas haket, oder vermittelſt deſſen krummen Spitze heraus holet. Eben ſo bezeichnet das zuſammen geſetzte Baumhäkel, oder vielmehr Baumhäckel oder Baumhacker, einen Vogel, der ſeine Nahrung aus den Rinden der Bäume heraus hacket.

Häkelig, oder häklig, iſt nur im Oberdeutſchland üblich, wo es theils im eigentlichen Verſtande, mit kleinen Haken verſehen bedeutet, theils figürlich, bedenklich, kitzelig. Eine häkelige Sache, eine bedenkliche Sache, welche behutſam behandelt ſeyn will. Ein häkeliger Menſch, der an allen Dingen etwas zu tadeln hat, den man nicht leicht etwas recht machen kann, und der auch wohl ein Häkler genannt wird.

Häkeln, mit kleinen Haken herbey zu ziehen ſuchen. So ſagt man von den Katzen, daß ſie häkeln, wenn ſie mit

mit ihren Klauen ſpielend einhacken. Zuſammen häkeln, an einander häkeln, mit kleinen Haken an einander befeſtigen. So auch anhäkeln, forthäkeln, zuhäkeln.

Häker, in einigen niederſächſiſchen Gegenden, eine Art geringer Bauern, welche nicht mehr Acker haben, als ſie mit einem Haken des Jahres bearbeiten können, und dafür dem Grundherrn gewiſſe Handdienſte leiſten müſſen. Sie ſcheinen von den oben erwähnten Hägern noch ſehr verſchieden zu ſeyn. Daher das Häkergut, das Gut eines ſolchen Häkers.

Häkler, ſiehe oben S. 640.

Häkſe, (die) der Kniebug an den größern Thieren, beſonders an den Hinterfüßen derſelben. In weiterer Bedeutung der ganze untere ſehnige Theil des Fußes der größern Thiere, und in Niederſachſen auch wohl der Menſchen.

Im Oberd. Haxe, Hachſe, Hächſe, im Niederſ. Heſſe, im Osnabrück. und Pomm. Heſpe; bey einigen Hochdeutſchen auch wohl Häxe, Hexe, Hechſe. An den Schöps- und Kalbskeulen wird dieſes Bein wegen einiger Aehnlichkeit auch die Flegelkappe, imgleichen das Mägdebein genannt, weil man es den Mägden zu geben pflegt. Es gehört zu dem Worte Hacke, und drückt, wie dieſes, die Aehnlichkeit dieſes Buges mit einem Haken aus; daher man es auch füglich Häckſe ſchreiben kann. Ihre hält das gleich bedeutende Schwed. Haſnar für ein von Hah, die Hacke, Ferſe, und Sino, Sehne, zuſammen geſetztes Wort. In der monſeeiſchen Gloſſe kömmt aus 2. Kön. 8, 4. ſubnervavit vor, welches daſelbſt haſneta überſetzt wird. Schilter hält es für einen Fehler, und will abaſnita leſen; allein es bedarf dieſer Verbeſſerung nicht, weil haſneta zu unſerm Worte gehört, und die Häkſen abſchneiden bedeutet. Friſch führt aus einer handſchriftlichen Bibelüberſetzung in der königl. Bibliothek zu Berlin aus Joſua 11. die Stelle an: Ihre Roſſe ſollt du enthehſenen, welches eben das iſt.

Hälberling, ein nur im g. L. einiger Gegenden übliches Wort, ein Mittelding von zwoen Arten, einen Baſtart, Blendling, Zwitter zu bezeichnen, d. i. ein

Ding, welches von zwey Dingen verſchiedener Art erzeugt worden, und daher jede Art nur halb an ſich hat. Beſonders werden die Baſtarte oder Zwitter von Karauſchen und Braſſen Hälberlinge genannt.

Hälbling, eine ehemalige Benennung der Häller, einen halben Pfennig zu bezeichnen, welche ſchon in dem Schwabenſpiegel vorkömmt. Siehe Häller.

Hälftchen, in einigen Gegenden, ein Buttergefäß, welches 4 Quart brandenburgiſchen Maßes hält.

Hälfte, im Niederſ. Halve, das Hauptwort des Bey- und Nebenwortes halb, welches ſchon im Niederſ. half lautet. 1. Ein Theil von zween gleichen Theilen, worin ein Ganzes getheilet, oder als getheilt betrachtet wird. Die Hälfte eines Zirkels, eines Eimers Wein, des Gehaltes u. ſ. f. Die zwo Hälften wieder zuſammen ſetzen. Wo man im g. L. es mit der Gleichheit der Theile ſo genau nicht nehmen muß. Es iſt jetzt um die Hälfte mehr, um die Hälfte größer. Die Ausgaben mit einem andern zur Hälfte tragen, die Hälfte oder den halben Theil dazu beytragen. Der Gewinn ſoll zur Hälfte, der Hälfte nach, halb, dein ſeyn. Die Nutzung zur Hälfte genießen.

2. Derjenige Punct oder diejenige Linie, welche ein Ding in zween gleich große, oder ungefähr gleich große Theile theilet; die Mitte. Ein Gefäß bis zur Hälfte voll machen. Wir ſind auf der Hälfte unſerer Reiſe. Die Hälfte des Weges.

Hälft-Pachter, ſiehe Colonus.

Hälft-Schäfer, ſiehe unter Schaf.

Häller, (der) L. Obolus, die geringſte Münzſorte, welche einen halben Pfennig gilt. Jemanden bey Häller und

(*) In Oberſchwaben Haller, im Böhm. Halrj. Es iſt ſchon eine alte Meinung, daß dieſe Art Münze ihren Namen von der Stadt Halle in Schwaben habe, weil ſie daſelbſt zuerſt gemünzt worden, daher man ſie im mittlern Lat. auch Hallenſis nannte. Allein es iſt wahrſcheinlicher, daß ſie von Halb genannt wor-

und Pfennig bezahlen, ihn völlig bezahlen, bis auf
den letzten Häller; Fr. paier jusqu'au dernier ſou.
Ich wollte nicht einen Häller darum geben; nicht ei-
nen blutigen Häller haben; einen um die Häller brin-
gen; wer den Häller nicht ſpart, wird keines Pfen-
niges Herr, und, was zum Häller geſchlagen wird,
wird kein Groſchen werden, ſind im gemeinen Leben
übliche ſprichwörtliche Redensarten.

Die Häller kamen, nachdem des Silbers in Deutſch-
land weniger wurde, anſtatt der Denariorum auf.
Die Benennung iſt von der Stadt Halle in Schwa-
ben hergenommen, wo die Kaiſer eine Münze errichtet
hatten. Sie hießen in den mittlern Zeiten auch Pfen-
nige, und wurden pfundweiſe ausgegeben. Dieſe Pfund
Heller wurden in lateiniſchen Urkunden Talenta Ha-
lerorum, Halenſia, oder Halenſis monetæ genannt.
600 Stück Häller machen eine Mark Silber aus. Es
giebt auch Dreyhällerſtücke, da zween einen Dreyer
machen. Daher hießen ſie auch Kreuzdreyheller und
Händleinpfennige. Die Abbildung eines altenburgiſchen
Händleinpfennigs ſiehe Fig. 1114. Die erſte Seite
zeigt auf einem Viereck ein Ankerkreuz, und die an-
dere eine flache rechte Hand mit einem Röschen in der
Mitte. Es ſind aber ſolche Häller oder Händlein-
pfennige auch an mehrern Orten, als zu Halle, ge-
münzt worden. So verordnete z. B. Kaiſer Carl VI.
im J. 1356, daß in den vier Reichsſtädten Frank-

worden, weil ſie vom Anfange an einen halben Pfennig
galt, und daher auch mit den Pfennigen in ihrem Werthe
ſtieg und fiel. Im Schwabenſpiegel wird ein Häller Hälber-
ling, Helbling, und im Engl. Halfpenny genannt, ungeach-
tet die engländiſchen Häller von den deutſchen im Werthe ſehr
verſchieden ſind, und ſich mehr unſern alten Hällern nähern,
deren ſechzig einen Gulden machten. Siehe Pfennig und
Kreuzer. Man mag nun eine Abſtammung annehmen, wel-
che man will, ſo folgt doch daraus, daß dieſes Wort richti-
ger mit einem ä als mit einem e geſchrieben wird, obgleich
das e in hundert andern Stellen die Stelle des ä vertritt.

furth, Nürnberg, Ulm und Donauwerth Häller ſollten geſchlagen werden von $\frac{1}{3}$ löthigen Silber und $\frac{2}{3}$ Kupfer. Auf eine halliſche Mark ſollten gehen 31 Schill. 4 Häller. Ein Pfund ſolcher Häller ſollte für 1 Goldgulden genommen werden. Darauf ſollte ein Kreuz und eine Hand zu ſehen ſeyn, nebſt einem darunter geſetzten Beyzeichen, dabey man einer jeden Stadt Münze erkennen möge. Dieſe ſollten in Franken und Schwaben allenthalben genommen werden. Da alſo die Kreuz- und Händleinshäller im Reich ſo gäng und gebe wurden, ſo ließ auch die Stadt Altenburg ſolche in gleicher Form nachſchlagen, und nach der Vorſchrift des Kaiſers, ihr Beyzeichen, das Röschen, in die Hand prägen.

Je mehr dieſe Gattung alter Pfennige und Häller bereits eingeſchmolzen worden ſind, je größerer Aberglaube wird von dem gemeinen Volke an vielen Orten damit noch getrieben, welches ſolche für ein kräftiges Verwahrungsmittel wider alle Verwundung, die Epilepſie, das Beſchreyen der Kinder, und viele andere Unglücks- und üble Zufälle anſieht und gebrauchet; daher pflegen einige Leute dergleichen ſtets bey ſich zu tragen, ſie werden den Kindern an den Hals gehänget, unter Bäume vergraben, in die Branntweinsblaſen geworfen, in die Mühldämme gelegt, ja gar von einigen verſchluckt, oder doch etwas davon abgefeilet, und als eine Arzney eingenommen. Manche gewinnſüchtige Spieler bilden ſich auch ein, damit vieles Glück zu haben. Die Urſache von dem allen iſt die närriſche Einbildung von dem jetzt ungewöhnlichen Gepräge mit dem Kreuze und der Hand, davon ſie faſt eben eine ſo geheimnißvolle, aber doch alberne Auslegung machen, als Cruſius von den auf den ſchwäbiſch-halliſchen Münzen in den Reichsadler geſetzten drey Figuren des Kreuzes, der Hand und des Reichsadlers, welcher ſie auf eine Vorſtellung der 3 Perſonen der heil. Dreyeinigkeit ausdeutet. Weit ſchöner lautet die allegoriſche Auslegung ihres Münzgepräges, welche die Reichsſtadt Halle als eine Randſchrift um ihre neueſten Speciesreichsthaler hat ſetzen laſſen:

Candor ineſt Halis. Dubitas? En *Dextra Fideſque.*

Schlegel epiſt. ad Tenzelium de nummis Altenburgenſibus cruce manuque ſignatis.

Man

Man erfand nachher auch kupferne Häller; daher der Unterſchied unter weißen und rothen oder ſchwarzen Hällern kömmt.

In der Stadt Cotbus in der Niederlauſitz wurden die ſogenannten ſchwarzen Häller gemünzet, auf welchen ſich ein Ochſenkopf befand; im J. 1483 aber hörte man auf, dergleichen zu ſchlagen, und prägte dafür weiße Häller mit dem Krebſe, als der Stadt Wappen, deren 1440 einen Reichsthaler ausmachten.

Vormals galt ein Häller ſo viel, als zu unſern Zeiten ein Kreuzer, und auf Jahr = und Wochenmärkten wurde alles um Häller gekauft. 6 Häller thaten 1 Schilling Häller, und dieſer 30, d. i. 180 Häller, 1 Pfund Häller aber 3 Gulden rheiniſch. Was ein Pfund Häller ſey, iſt heut zu Tage ungewiß, wie gemein auch dieſe Münzrechnung in den alten Zeiten geweſen. Denn die alten Nachrichten geben davon nichts beſtändiges an die Hand, indem ſich findet, daß ein Pfund Häller bald einen rheiniſchen Gulden, bald achtmal 30, d. i. 240 Pfennige, welches um 12 Pfennige weniger als ein Gulden, bald $2\frac{1}{2}$ Gulden, bald 1 Dickthaler, bald nur 15 Kreuzer im Werthe betragen habe.

Im Sächſiſchen ſind die Häller an einigen Orten, auch im Braunſchweigiſchen ſowohl als im Cölniſchen gewöhnlich, und machen an leztern Orte 8 Häller einen Albus.

Daß die Hällermünze überflüſſig ſey, werde ich in einer Betrachtung über den Nachtheil der gar zu kleinen Scheidemünze im Art. Münze zeigen.

Im Silber = und Goldgewichte machen 7 Häller 1 Pfenniggewicht, und 32 Häller 1 Loth.

In Schleſien iſt Häller auch eine Art eines kleinen Gewichtes, deren 2 auf einen Denar, 8 auf ein Quent, und 32 auf ein Loth gehen.

Häller ≈ arm, im gem. Leben, ſehr arm, der gleichſam keinen Häller im Vermögen hat, blutarm.

Häller=Kraut, bey den neuern Schriftſtellern des Pflanzenreiches, eine virginiſche Pflanze mit zween ungleich langen Paren Staubfäden und bedecktem Samen; Obolaria virginica *Linn.* Die Wurzel iſt korallenartig. Die Blätter ſtehen an dem Gipfel des Stängels nach oben zu, und ſind rundlich. Von ihrer Geſtalt und Aehnlichkeit mit den Hällern hat ſie ihren Namen erhalten.

Mit eben dieſer Benennung wird von einigen auch der Bauernſenf, Thlaspi arvenſe *Linn.* beleget.

Hälschen, ſiehe Ueberſchlag.

Hälter, Nieder. Holder, Oberd. Halter, ein Ort oder Raum, worin man etwas aufbehält, doch nur in einigen Fällen. So wird eine Ciſterne oder ein großes Gefäß, worin ſich das zu den Springbrunnen nöthige Waſſer ſammelt, ein Hälter oder Waſſerhälter genannt. In der Land= und Hauswirthſchaft iſt der Hälter oder Fiſchhälter ein kleiner Teich, oft auch nur ein durchlöcherter Kaſten, die zum Verſpeiſen beſtimmten Fiſche darin lebendig zu erhalten; und ein Hälterſchiff, ein Kahn mit einem Fiſchhälter oder Fiſchkaſten zum Transport der Seefiſche; ſ. Th. XVII. S. 499.

Hæmanthus, ſiehe Blut=Blume.

Hæmantites, ſiehe Blut=Stein.

Hæmatoxylon, Blutholz; ſiehe Roth=Holz.

Hämiſch, (*) auf eine heimliche Art boshaft, geneigt, andern auf eine hinterliſtige Art und ohne ihre Erwartung zu ſchaden, und in dieſer Denkungsart gegründet.

Ein

(*) Im Niederſ. hämiſch. Friſch leitet es von heim, heimlich, her, wovon heimiſch, im Oberdeutſchen noch für zahm gebraucht wird. Man kann es aber auch zu Hamen rechnen, ſo daß damit zunächſt auf die Nachſtellung geſehen wird; indem hämiſch in dieſer Bedeutung wohl niemals heimiſch geſchrieben oder geſprochen wird. S. Heimtückiſch, mit welchem es in der Bedeutung überein kömmt.

Ein hämiſcher Menſch. Ein hämiſches Betragen. Jemanden hämiſcher Weiſe ſchaden. Ein hämiſcher Streich.

1. **Hämmerling**, in einigen Gegenden ein Name der Goldammer; ſiehe Ammer.

2. **Hämmerling**. 1. In den Marionettenſpielen wurde ehedem der Pickelhäring oder Hanswurſt Meiſter Hämmerling oder Hämmerlein genannt.

Vielleicht als das Diminut. von dem Niederſ. Hammer, ein durchtriebener Menſch; ſiehe Hammer.

2. An manchen Orten heißt der Kafiller, zuweilen auch der Scharfrichter, im Scherze und Spotte Meiſter Hämmerling.

Vermuthlich von dem Abſchlagen oder Abpuffen des geſtorbenen Viehes.

3. An andern führt der vorgegebene Berggeiſt oder Kobold, imgleichen ein jeder Poltergeiſt den Namen Meiſter Hämmerling, weil er ſich durch Hämmern oder Klopfen zu verrathen pflegt.

Hämmern, Schläge mit dem Hammer thun, am häufigſten in Abſicht auf den dadurch verurſachten Schall. Das Hämmern ſchlägt dem Schmid die Ohren voll, Sir. 38, 10. Niederſ. pinken, bakern. Zuweilen, obgleich ſeltener, und nur im gem. Leben, auch in Rückſicht der dadurch geſchehenen Bearbeitung. Etwas gerade, gleich hämmern. Wo doch ſchlagen oder klopfen üblicher ſind.

Hämorrhoiden, aus dem Gr. und Lat. Hæmorrhois, oder den Fluß der goldenen Ader, nennt man den Ausfluß des Geblütes um den Ausgang des Maſtdarmes, beſonders bey der Leibesöffnung. Wenn das Geblüt keinen Ausgang bekömmt, ſondern ſich am Ausgange des Maſtdarmes kleine Hügelchen ſetzen, ſo nennt man es die blinden Hämorrhoiden, Hæmorrhoides cœcæ Die Benennung goldene Ader hat dieſer Blutfluß wegen des großen Nutzens, welchen viele Aerzte demſelben zuſchreiben, erhalten.

Wenn die Philiſter, welche einſt mit Krankheiten an heimlichen Orten geſchlagen wurden (nach 1. B. Sam. 5, 6.) die Feigwarzen oder Zacken gehabt haben: ſo iſt es kein Wunder, daß ſie ſo willig waren, ſich mit den fünf goldenen Bildern ihrer beſchädigten Theile und andern koſtbaren Geſchenken von einer ſo peinlichen Plage zu befreyen. Es iſt hier der Ort nicht, zu unterſuchen, ob dieſes leidige Uebel die wahre Philiſterkrankheit ſey; ſo viel iſt gewiß, daß ſie ein großes Unglück für diejenigen iſt, die damit heimgeſucht werden, und daß die Hämorrhoiden, wodurch ſie veranlaßt wird, unendlich viele Menſchen mehr quälen, als erquicken. Daher muß man die prächtige Benennung von einer goldenen Ader in keinem andern Sinne nehmen, als die goldenen Kleinode der Philiſter, nämlich daß ſie ſchimmernde Zeichen eines wütenden Elendes ſind. Ich werde ſuchen, gewiſſen Leſern gegenwärtigen Werkes, die ſich mit etwas anders, als mit der Erforſchung des menſchlichen Elendes zu beſchäftigen haben, hauptſächlich aber denjenigen, die auf dem Lande ohne Arzt leben müſſen, einen hinlänglichen Begriff von der Gefahr zu geben, welche mit dieſer Blutbewegung verbunden iſt, und ihnen zur Erleichterung und Hebung ihres Uebels einige Mittel vorſchlagen, von welchen ich aus einer dreyßigjährigen Erfahrung weiß, daß ſie ſicher und zuverläſſig ſind.

In dem Unterleibe befinden ſich zwo große Blutadern, welche das Geblüt nach dem Herzen zurück führen. Die eine, welche das Blut aus einer unendlichen Menge kleinerer Blutadern, die in dem Unterleibe vertheilt ſind, empfängt, durch die Leber zurück, und vermittelſt der Hohlader zum Herzen führt, heißt die Pfortader. Die andere, welche das Blut aus den Füßen und verſchiedenen Theilen des Unterleibes empfängt, und nach dem Herzen unmittelbar zurück

führt, wird die Hohlader genannt. Man muß ſich alſo die Pfort- und Hohlader als zween Stämme vorſtellen, die in den Theilen des Unterleibes und der Füße eingewurzelt ſind, und deren Wurzeln aus dieſen Theilen den Stämmen die Säfte zuführen. Auf dieſe Weiſe iſt die Pfortader mit einer ihrer Wurzeln in dem obern Theile des Maſtdarmes eingepflanzt, gleichwie ſich eine Wurzel von der Hohlader in dem untern Theile dieſes Darmes befindet. Die beyden Stämme der Blutadern empfangen alſo auch aus dieſen Wurzeln des Maſtdarmes einen Theil des Geblütes; und wenn es ſich zuträgt, daß das Geblüt in den Stämmen nicht geſchwinde oder frey genug zum Herzen fortgehen kann: ſo muß es ſich nothwendig in den Wurzeln anhäufen und ſie ausdehnen. Wenn dieſe große Ausdehnung ſo groß wird, daß das Geblüt durch die Endungen dieſer Wurzeln heraus dringet, ſo entſteht die Ergießung des Blutes, und dieſe trägt ſich wegen der dazu bequemen Lage der kleinen Adern, vornämlich in den oberwähnten beyden Wurzeln, ſowohl der Pfort- als Hohlader, am öfterſten zu. Daher hat man dieſe beyde kleine Adern im Maſtdarme wegen ihrer natürlichen Fähigkeit zu Blutflüſſen mit einem griechiſchen Worte, welches dieſe Fähigkeit ausdrückt, Hämorrhoidaladern, und zwar die Wurzel der Pfortader im obern Theile des Maſtdarmes, die innere; die Wurzel der Hohlader im untern Theile des Maſtdarmes aber die äußerliche Hämorrhoidalader genannt.

Die Hämorrhoiden können durch mancherley Urſachen zum Fluſſe gebracht werden. Es kann eine Schärfe im Maſtdarme die Endungen der Hämorrhoidaladern zerfreſſen; es kann eine Erſchlaffung dieſelben unvermögend machen; das Blut zurück zu halten. Das Blut kann in den Stämmen nicht geſchwinde genug fortgetrieben werden, daß es ſich alſo in den Wurzeln anhäufen muß; oder das Blut kann auch zu dünn ſeyn,

als daß die Endungen der Hämorrhoidaladern daſſelbe zurück halten könnten. Zuweilen kann es aus beſondern Urſachen ſich in dieſen Gegenden anhäufen; und in allen dieſen Fällen geſchieht es, daß ſich das Blut in den Maſtdarm ergießt, und bey der Leibesöffnung mit abgeführt wird. **Boerhaave** findet die Urſache, warum ganz geſunde Leute die Hämorrhoiden bekommen, in den harten Excrementen, welche den ganzen Maſtdarm anfüllen, und nicht ohne Bemühung an den Wänden deſſelben hinab gedrückt werden müſſen, da ſie dann das Blut in den Adern zurück, und endlich heraus preſſen. So wahr und gemein dieſe Urſache iſt: ſo iſt es doch nicht die einzige. Die hitzigen Speiſen, Getränke und Arzneyen pflegen, wenn man ſie häufig genießt, eben dieſe Wirkung hervor zu bringen. Daher ſind die Trunkenbolde, die Liebhaber des Knoblauches, der Gewürze, und diejenigen, welche Nieſewurz, Aloe u. d. gl. ſtark gebrauchen, vor andern zu den Hämorrhoiden geneigt. Das viele Sitzen, wobey beſonders die Gegend, wo die Hämorrhoidaladern liegen, ſtark gerieben oder gepreßt wird, z. B. das Fahren, Reiten; oder wobey das Blut in ſeinem freyen Rücklaufe durch den Unterleib gehindert wird, z. B. das Sitzen mit zuſammen gedrücktem Unterleibe, oder während der Schwangerſchaft, wie auch das Krummſitzen und ſtarke Preſſen bey Entledigung des Leibes; alles dieſes kann zu ſolcher Ergießnng des Blutes viel beytragen. Die Vollblütigkeit, welche **Stahl** für die vornehmſte, ja faſt für die einzige Urſache der Hämorrhoiden hält, bringt dieſelben öfters allein, noch mehr aber in ſolchen Fällen hervor, wo eine oder mehrere der vorigen Urſachen zugleich Statt finden; und inſofern erhellet, wie die Verabſäumung des Aderlaſſes, das Aufhören des Naſenblutens und anderer natürlicher Blutflüſſe zur Hervorbringung dieſes Fluſſes etwas beytragen könne; anderer gelegentlicher Urſachen zu geſchwei-

ſchweigen, die ein jeder leicht ſelbſt beurtheilen kann, nachdem ich die Entſtehungsart des Hämorrhoidenfluſſes überhaupt angezeigt habe.

Ehe die Hämorrhoiden zum Fluſſe kommen, empfindet man gemeiniglich ſchon im voraus die Wirkung der Urſachen, welche ſie hervor bringen. Die Anhäufung des Geblütes in den Blutgefäßen des Unterleibes veranlaſſet ſpannende, ſtechende und andere ſchmerzhafte Zuſammenziehungen in verſchiedenen Gegenden des Unterleibes, beſonders aber im Kreuze, auf dem Rücken und in den Lenden. Mit dieſen iſt öfters ein beſchwerlicher Schmerz im Maſtdarme verbunden, welcher zuweilen dicht bey dem Ausgange deſſelben, zuweilen aber, wenn er recht arg wüthet, höher hinauf zu ſpüren, und nicht anders beſchaffen iſt, als ob an derſelben Stelle, welche ſo hart als ein Knopf iſt, ein glühender Nagel eingeſchlagen wäre. Es iſt etwas ſeltenes, ohne dieſe Ungelegenheiten zur goldenen Ader zu kommen; doch trägt es ſich zuweilen zu, daß die Hämorrhoidaladern ohne dergleichen brennenden Schmerz zum Fluſſe kommen; und alsdann genießt man dieſe ſogenannte Wohlthat der Natur ganz unvergällt. Wir wollen die Vortheile derſelben gegen die damit verbundenen Unbequemlichkeiten halten: ſo wird ſich zeigen, ob man Urſache habe, die Natur zu dieſer Ausführung zu nöthigen, oder ob man beſſer thue, ſie, wo möglich, zu vermeiden.

Wenn die goldene Ader ohne große Schmerzen zum Fluſſe kömmt, ſo vermindert ſie die Vollblütigkeit, erſetzt andere natürliche Blutflüſſe, welche verſtopft oder verſieget ſind, hebt die Beſchwerlichkeiten, welche von der Anhäufung oder Stockung des Geblütes im Unterleibe zu entſtehen pflegen, und beſchützt den Leib vor allen übeln Folgen des überflüſſigen und dicken Geblütes, und dieſes alles auf eine ſichere unbeſchwerliche Art, und geſchwinder, als es nach andern Methoden

thoden zu erfolgen pflegt. Dieſes ſind wahrhaftig große Vortheile; und wer wollte es alſo wohl den Italiänern, Spaniern und Portugieſen verdenken, wenn ſie ſich einander zum Durchbruche der goldenen Ader Glück wünſchen, und ein langes Leben daraus prophezeyen! Der Ort, wo die goldenen Adern durchbrechen, könnte zu keiner Blutausführung beſſer ausgeſucht ſeyn; denn es findet daſelbſt ſofort ſeinen Ausgang, und kann nicht den geringſten Schaden im Maſtdarme anrichten. Die Krankheiten, welche dadurch gehoben und verhütet werden, ſind die gefährlichſten, und zugleich von der Art, daß öfters in der Arzneywiſſenſchaft entweder gar kein, oder doch kein ſo geſchwindes, ſicheres und unbeſchwerlicheres Mittel iſt, als die goldene Ader. Jedermann wird dieſes von denen Krankheiten eingeſtehen, die von der Vollblütigkeit herrühren, die zu dem berüchtigten Haufen der hypochondriſchen Beſchwerden gehören, und die von verſtopften oder ausbleibenden natürlichen Blutflüſſen ihren Urſprung nehmen. Es iſt alſo, überhaupt betrachtet, eine wahre Wohlthat der Natur, wenn ſie ſich auf dieſen Weg wendet; und es iſt ein vortreffliches Kunſtſtück eines Arztes, wenn er ihr dieſen Weg durch gute Mittel anweiſen, oder wenigſtens erleichtern und eben machen kann

Betrachten wir hingegen die Sache von einer andern Seite, ſo finden wir, daß wir wenig Urſache haben, uns auf dieſe Hülfe der Natur etwas zu gute zu thun. Eine von den Haupturſachen, warum ich ſie für entbehrlich halte, iſt die Schwierigkeit, welche gemeiniglich dabey iſt, ehe die goldene Ader zum Durchbruche kömmt. Man kann kaum einen einzigen Fall gegen zwanzig rechnen, wo es damit ohne Beſchwerlichkeit und wüthende Schmerzen zum Zwecke kommen ſollte. Es wird gewiß wenig Menſchen geben, welche die goldene Ader haben, die nicht von den brennenden

Knoten im Maſtdarme, deren ich oben gedacht habe, etwas wiſſen ſollten. Die Schmerzen im Rücken, im Kreuze und in den Lenden ſind eine faſt tägliche Marter ſolcher Perſonen, und man kann ſeinem ärgſten Feinde ohne Unbarmherzigkeit die Qual nicht gönnen, die man von dieſen höchſt ſchmerzhaften Zufällen auszuſtehen hat. Da es nun ſo ſelten geſchieht, daß die goldene Ader ohne dieſelben zum Fluſſe kömmt, ſo iſt dieſes ein Umſtand, welcher verurſachet, daß wir vor dieſer Wohlthat der Natur beben müſſen. Wir müſſen ſie auf dieſe Weiſe viel zu theuer bezahlen, als daß wir damit zufrieden ſeyn könnten.

Ein anderes Unglück bey dieſer Sache beſteht darin, daß bey ſehr vielen Menſchen, welche die vorläufigen Schmerzen der goldenen Ader nach allen Graden ausgeſtanden haben, dieſelbe dennoch nicht einmal zum Fluſſe kömmt, ſondern daß ſie dagegen mit einer Menge anderer Plagen heimgeſucht werden, welche unter dem Namen der blinden Hämorrhoiden bekannt ſind. Nichts iſt grauſamer, als die Pein von der blinden goldenen Ader, wenn ſie recht zu wüthen anfängt. Es zeigen ſich nämlich am Ende des Maſtdarmes rothe entzündete Knoten, davon einige mit dunkelm ſchwarzem Geblüte angefüllt, andere aber wirkliche Entzündungen ſind, welche leztere hauptſächlich die Schmerzen verurſachen. Gemeiniglich ſind dieſe Knoten nur klein, und unter dem Namen der Zacken, Feigwarzen, Maſtkörner ꝛc. bekannt; zuweilen aber gelangen ſie auch zu einer außerordentlichen Größe. Ich habe dergleichen als geballete Fauſte groß, braun, roth, und dermaßen erhitzt geſehen, daß man die Hitze ſchon in einiger Entfernung ſpüren konnte. Es iſt nicht genug, daß ſolche Leute wegen unausſprechlicher Schmerzen weder ſitzen, noch ſtehen, noch auf dem Rücken liegen können, ſondern es darf ſich auch nichts regen, was ihnen nur irgend eine lebhafte Empfindung macht,

macht, ſo leiden ſie die ärgſte Qual, weil ſich die Muskeln, welche das Ende des Maſtdarmes zuſchlieſſen, von dem geringſten Schrecken zuſammen ſchnüren, und den Schmerz vergrößern. Solche entzündete Zacken vereitern ſich öfters, und müſſen nicht ſelten von der Hand des Wundarztes geöffnet werden. In beyden Fällen iſt man in Gefahr, die ſo ſehr beſchwerlichen und oft unheilbaren Fiſtelſchäden davon zu tragen, welche gar ſelten ohne Schnitt geheilt werden. Zuweilen vertrocknen die Zacken nach und nach wieder, und alsdann hört der Schmerz zwar auf, aber gemeiniglich bleibt die Haut darnach ausgedehnt, und entzündet ſich nach Gelegenheit von neuem. Zuweilen hängen an dem Maſtdarme in die Ründe herum einige ſolche leere und ſchlaffe Säcke, in der Länge und Geſtalt, wie die Finger an einem ledernen Handſchuh herab, welche auch zu der Zeit, wenn ſie nicht ſchmerzen, doch das Sitzen ſehr beſchwerlich machen. Dieſes ſind gräuliche Folgen von einer Marter, die nur empfunden aber nicht beſchrieben werden kann, und die man dem ungeachtet für eine Wohlthat der Natur annehmen kann.

Der dritte Umſtand, welcher die Bewegungen auf die goldene Ader verhaßt macht, iſt der, daß ſie, wenn ſie auch einmal fließt, ſich dennoch ſehr leicht wieder verſtopfet; und alsdann iſt des Jammers kein Ende. Die heftigſten Rückenſchmerzen, eine eigene grauſame Art von Blutkolik, hartnäckige Verſtopfung des Leibes, Winde in den Gedärmen, Blutbrechen, Verſtopfung und Entzündung der Eingeweide, Geſchwulſt des Unterleibes, der Füße, ja ſogar die Bleich- und Waſſerſucht, Schlag- und Lähmflüſſe, Reißen und Gicht, Blutharnen, ein Unvermögen, das Waſſer oder die Leibesöffnung zurück zu halten, und beſonders eine

eigene Art von Engbrüſtigkeit; (*) dieſes ſind einige der ſchrecklichen Folgen, welche auf die Verſtopfung der Hämorrhoiden ſich einzuſtellen pflegen. Hiezu kommen endlich die mißfarbigen oder weißen Hämorrhoiden, da beſtändig ein zäher weißer Schleim hinweg fließt, welcher ſcharf und bisweilen ſo freſſend iſt, daß die Leinwand davon, wie bey der weißen Ruhr, zerfreſſen wird.

So viele Gefahr, ſo manches Ungemach iſt bey dem Fluſſe der goldenen Ader zu befürchten. Ich habe hier nur ſolche Umſtände erzählt, welche zunächſt damit verbunden ſind, ohne der entferntern Uebel zu erwähnen, die wiederum aus dieſen entſpringen, und wovon die Hypochondrie eins der vornehmſten iſt. Es wird Niemand, wer in dieſen Sachen Erfahrung hat, läugnen können, daß ſich nicht alles in der That alſo befinden ſollte, und daß ich den elenden Zuſtand ſolcher Perſonen noch viel ärger hätte vorſtellen können, ohne der Wahrheit Gewalt zu thun. Da man ſich alſo bey dieſer Blutausführung ſo vieler Gefahr ausſetzt, ſo kann ich überhaupt nicht anders rathen, als daß ein jeder, bey dem ſich die Natur nicht ſelbſt auf dieſen Weg wendet, damit zufrieden ſey, und keine Mühe anwende, ihr denſelben zu eröffnen. Denn erſtlich läßt ſich derſelbe ſo leicht nicht öffnen; zweytens werden die ſchmerzhaften Zufälle dabey deſto leichter hervorgebracht, je mehr man dieſen Blutfluß durch künſtlichen Reiz und treibende Arzneyen befördern will; und drit-

(*) Asthma hæmorrhoidale. Dieſe beſchwerliche und gefährliche Krankheit folgt der Verſtopfung der goldenen Ader gemeiniglich auf dem Fuße nach, und läßt ſich ſelten anders, als durch die ſchleunige Wiederherſtellung derſelben heben. Mehrentheils iſt dieſes Aſthma nur trocken; doch findet man daſſelbe auch zuweilen mit einem Huſten und Auswurfe vergeſellſchaftet, in welchem Falle es von vielen für eine urſprüngliche Bruſtkrankheit angeſehen, und mit einer Menge Bruſtarzneyen vergeblich beſtritten wird.

drittens wird die goldene Ader, die durch Kunſt her-vor gebracht wird, am leichteſten wieder unterbrochen, und zieht alsdann diejenigen Krankheiten, die ich oben erzählt habe, nach ſich. Ich muß es geſtehen, die Liebhaberey um die goldene Ader iſt überhaupt ſo groß nicht, daß man ſich ſehr dazu drängen ſollte. Nichts deſto weniger aber behält dieſe Regel um des-willen ihren Nutzen, weil theils viele Aerzte die Vol-blütigkeit auf dieſem Wege zu vermindern ſuchen, theils auch viele Leute, denen die goldene Ader ſehr ge-fährlich ſeyn würde, dieſelbe durch ihr Verhalten aus Unwiſſenheit mit Gewalt zum Durchbruche reizen. Weder das eine noch das andere muß man ſich geſtat-ten, ohne vorher die Gefahr zu überlegen, der man ſich durch eine ſolche Cur oder ein ſolches Verhalten ausſetzt, damit wenigſtens der Arzt zur Beförderung dieſes Fluſſes ſolche Mittel wähle, die am wenigſten zweydeutig, die weder hitzig noch reizend ſind, ſondern ſicher, ſanft und geſchwinde wirken, ohne die Maſſe des Blutes in unordentliche Bewegung zu ſetzen; und damit auch diejenigen, welche ſich durch ihr Verhalten Bewegungen auf die Hämorrhoiden zuziehen, daſſelbe bey den erſten Spuren davon entweder einſtellen, oder doch in ſo weit verbeſſern können, daß der Trieb des Geblütes nach den Hämorrhoidaladern nicht unge-ſtüm werde, und die Bewegungen in Unordnung ge-rathen. Ich habe oben die Urſachen angeführt, wel-che den Leib zu den Hämorrhoiden geneigt machen. Es gehört alſo nur eine kleine Ueberlegung dazu, die Regeln zu finden, welche man beobachten muß, um dieſen Blutfluß nicht zu reizen, oder mit Heftigkeit zu befördern. Ich überlaſſe es denen, welchen daran ge-legen iſt, ſich dieſe Regeln ſelbſt aus einander zu ſetzen, und gehe zu den praktiſchen Anmerkungen fort, welche ſolchen Perſonen nützlich ſind, die die jammervollen

Beſchwerden der übel gerathenen Hämorrhoiden ſchon wirklich auszuſtehen haben.

Alle Uebel, welche mit den Hämorrhoiden einen nähern Zuſammenhang haben, laſſen ſich unter folgende Claſſen bringen: Einige entſtehen 1) davon, daß die goldene Ader zu oft und ſtark fließt; 2) daß ſie zu ſelten oder zu ſparſam fließt; andere 3) davon, wenn ſie gar nicht fließt, ſondern ſich an ihrer ſtatt die blinde goldene Ader zeigt. Endlich gehören hieher auch 4) die Uebel, welche von der Verſtopfung der goldenen Ader ihren Urſprung nehmen. In dieſer Ordnung will ich dasjenige vorſchlagen, was ich bewährt befunden habe.

Wenn die goldene Ader ohne Schmerzen und mäſſig fließt, (welches letztere ſich daraus abnehmen läßt, wenn man dabey wohl bey Kräften und dem Gefühle nach geſund bleibt): ſo wäre es thöricht, wenn man Arzeneyen dabey gebrauchen wollte; vielmehr muß man ſie in dieſem Falle für das, was ſie ſo ſelten iſt, nämlich für eine Wohlthat der Natur annehmen, ohne ſich ihr weder zu widerſetzen, noch ihre Abſicht zu befördern zu trachten. Wenn hingegen der Fluß der Hämorrhoiden allzu heftig und ungeſtüm iſt, oder zu oft wiederkehrt: ſo muß man denſelben durch dienliche Mittel zu mäßigen ſuchen. Es iſt dieſes ſo leicht nicht, als man wohl glauben ſollte, weil es ſichere Mittel giebt, den Fluß der goldenen Ader in kurzer Zeit gänzlich zu ſtopfen. Allein, ich habe ſchon oben die Folgen erzählt, die von der Verſtopfung dieſes Fluſſes zu entſtehen pflegen, und daher kann einem ſolchen Patienten leicht zu viel geholfen werden, ſo daß ihm die Cur übler bekömmt, als die Krankheit. Stahl hat hierin ein Mittel zu treffen geſucht, und ſeine Methode iſt gründlich, gleichwie er überhaupt von den Bewegungen auf die goldene Ader ſehr gute Einſichten gehabt, und deshalb den Beyfall aller Aerzte erhalten hat. Er ſetzte aus einem flüchtigen Salze und einer

alkaliſchen Eſſenz eine Arzeney zuſammen, welche man täglich drey bis viermal, zu 30 bis 40 Tropfen mit Waſſer einnehmen mußte, und die in ſehr kurzer Zeit den allzu ſtarken Fluß der goldenen Ader beſänftigt, und endlich ſtillet. (*) Es iſt gewiß, daß dieſe Arzeney gute Dienſte thut; allein, man kann dadurch ebenfalls leicht eine Verſtopfung des Fluſſes bewirken, wenn man nicht behutſam damit umgehet. Eine gleiche Bewandtniß hat es mit den zuſammen ziehenden Arzeneyen, und den ſchmerzſtillenden Mitteln (Anodyna), deren Gebrauch ſehr vorſichtig ſeyn muß. Jedermann kennt die niederſchlagenden und temperirenden Arzeneyen, die man bey allen heftigen Bewegungen des Geblütes zu gebrauchen pflegt, und die man in allen wohlgeordneten Haushaltungen findet. Dieſe verſetzt man mit ganz geringen Portionen von adſtringirenden oder ſchmerzſtillenden Arzeneyen, und hält damit nicht länger an, als man findet, daß der Blutfluß noch allzu heftig iſt.

So kann man z. B. täglich vier bis ſechsmal eine Doſin von einem niederſchlagenden Pulver einnehmen, des Morgens und Abends aber jedesmal 1 Gran von der Hundszungen-Pillenmaſſe (Maſſa pilul. de cynogloſſa), oder von einem andern Opiate, wie auch etwas von den Speciebus de hyacintho, oder das Pulver von rothen Korallen, Bergkryſtall ꝛc. darunter miſchen.

Die Schafgarbe (Millefolium) und Steinraute (Adiantum album), iſt, wegen der ſpecifiſchen Kraft, den Fluß der goldenen Ader zu mäßigen, bekannt, und man kann von beyden entweder das Decoct oder die Eſſenz mit Nutzen gebrauchen. Alle Vorſicht, die man dabey nöthig hat, beſteht darin, daß man mit dem Gebrauche zeitig aufhöre, ſo bald ſich der Fluß zu mäßi-

(*) Man nimmt z. B. von der Spiesglas-Tinctur 1 Theil, und von dem rectificirten Hirſchhorngeiſte die Hälfte, und vermiſchet beydes mit einander.

mäßigen anfängt, oder, daß man wenigſtens die Doſes vermindere, und nach und nach abbreche.

Das Kraut der Schafgarbe und Steinraute muß häufig genommen, und in Waſſer ſtark gekocht werden. Man trinkt von dem Decocte täglich ein oder zweymal, z. B. Morgens und Abends, jedesmal nach Beſchaffenheit der Umſtände, 2, 3 oder 4 Theetaſſen voll, warm. Weil bey dieſer Cur der Leib gemeiniglich verſtopft wird, ſo muß man ihn entweder mit Rhabarber, oder mit einer Art Pillen, dergleichen die Becherlſchen ſind, wenn die Aloe heraus gelaſſen wird, oder auch mit erweichenden und relaxierenden Klyſtieren, zuweilen zu eröffnen oder offen zu erhalten ſuchen. Aeußerlich kann man den Rauch von den ſo genannten Meermäuſen, davon man ein Stück auf Kohlen leget, und ſich, als auf einen Nachtſtuhl darüber ſezt, daß der Dampf an den bloßen Leib ſchlage, mit Nutzen, jedoch vorſichtig, weil er den Fluß leicht ſtopfet, gebrauchen.

Wenn die goldene Ader zu wenig oder gar nicht fließt, ſo muß man ſie nicht eher befördern, als bis man ſieht, daß die beſchwerlichen Bewegungen auf dieſelbe durch nichts beſänftiget werden können. Oefters kann man durch einen Aderlaß dieſen gefährlichen Weg verhüten. Es iſt allemal beſſer, vielmal im Jahre Ader zu laſſen, als einmal die Hämorrhoiden durch die Kunſt zu befördern. Die temperirenden Arzeneyen beſänftigen hier den ungeſtümen Trieb der Natur nach dieſer Ausführung, und die Beförderung anderer Ausführungen, z. B. der Ausdünſtung durch tägliche Leibesübung, der natürlichen Blutflüſſe ꝛc. leitet ſie von dieſem gefährlichen Wege ab. Geſetzt aber, daß man durch kein Mittel die Beſchwerlichkeiten, ſo Vorboten des Fluſſes der Hämorrhoiden ſind, heben kann: ſo muß man freylich denſelben, ſo bald als möglich, herzuſtellen ſuchen. Nur muß die Wahl der Mittel mit Vorſicht geſchehen. Man macht billig den Anfang mit Eröffnung derjenigen Adern am Fuße, welche bey den Bewegungen auf die Hämorrhoiden am meiſten aufzuſchwellen pflegen, inſonderheit der Haupt- oder Roſen-Ader (ſaphaena) und der Kniekehlen-

Ader (poplitaea), weil hiedurch die Vollblütigkeit vermindert, der Trieb des Blutes gemäßigter, und öfters der wirkliche Ausbruch des Flusses der Hämorrhoiden noch verhütet wird.

Ich muß bey dieſer Gelegenheit eine praktiſche Anmerkung machen, welche vielen nützlich ſeyn kann. Wenn die Schmerzen auf die goldene Ader ſehr heftig ſind, ſo ſcheinet man ſich gemeiniglich in einem ſolchen Zuſtande Ader zu laſſen. Ich weiß keine andere Urſache, warum man dieſes thut, als weil man glaubt, daß die Schmerzen nach dem Aderlaſſen noch heftiger würden, wenn man in der größten Wuth derſelben Blut ließe. Allein, dieſes iſt ein Irrthum. Die Erleichterung der Schmerzen folgt dem Blutlaſſen faſt jederzeit unmittelbar auf dem Fuße nach, und zwar deſto gewiſſer, je dringender die Schmerzen ſind. Zuweilen tobt der Schmerz in den erſten Stunden nach dem Aderlaſſen etwas heftiger; allein, dieſes iſt ſo ſelten, und die bald darauf folgende deſto größere Linderung iſt ſo angenehm und erquickend, daß es unverantwortlich iſt, einen leidenden Elenden in der drigendſten Noth ohne dieſe Hülfe zu laſſen. Ich habe die Ader in den äußerſten Schmerzen einigemal eröffnen laſſen, und gefunden, daß öfters die Hämorrhoiden bald darauf wirklich zum Fluſſe gekommen, oder daß ſich auch die Schmerzen gelegt haben, und der Fluß der Hämorrhoiden dadurch glücklich verhütet worden. Nur iſt hiebey zu beobachten, daß man das Aderlaſſen, wenn es auf das erſtemal keinen Nutzen ſchaffet, zeitig wiederhole. Wenn man ſich hingegen dieſes nicht unterſtehet, oder wenn es der Kranke ſelbſt nicht zugeben will: ſo muß man nicht ſogleich nach den Arzeneyen greifen, welche die Hämorrhoiden in Fluß bringen. Denn der Weg, die Hämorrhoiden durch innerliche Arzeneyen zum Fluſſe zu bringen, iſt in der That der ſchlechteſte unter allen, den man nur im äußerſten Nothfalle erwählen muß. Ein viel ſicheres Mittel, welches gewiß Erleichterung ſchaffet, und wobey nicht die geringſte Gefahr iſt, ſind die Blutegel, wenn ſie unmittelbar an die Hämorrhoidalörter angeſetzt werden. Der kleine Schmerz, den ſie verurſachen, iſt gegen die Qualen für nichts zu rechnen, von welchen ſie den Kranken gleichſam in einem Augenblicke befreyen, indem ſie das Blut, welches die Urſache aller dieſer Beſchwerden iſt, unmittelbar ausſaugen. Wenn die goldene Ader ſich verſtopft, und die ſehr beſchwerlichen und gefährlichen Folgen, die ich oben er-

erzählt habe, nach ſich gezogen hat, ſo iſt kein ſchnelleres Mittel, ſich wieder davon zu befreyen, als daß man den Fluß durch die Blutegel unverzüglich wieder herſtelle. Inſonderheit iſt das Aſthma von der Verſtopfung der Hämorrhoiden (ſ. oben, S. 655) auf dieſe Weiſe leicht und gründlich zu heben, da hingegen andere Mittel wenig dawider auszurichten vermögend ſind. Nur iſt es nöthig, daß man eine gute Quantität Blut durch dieſe Thiere ausſaugen laſſe, weil ſonſt ihr Gebrauch vergeblich iſt, oder wohl gar das Uebel ärger macht. Siehe auch Th. VI, S. 11.

Wenn endlich weder das Aderlaſſen die Hämorrhoiden zum Fluſſe bringen, noch der Kranke den Biß der Blutegel ausſtehen will: ſo iſt man freylich gezwungen, ſeine Zuflucht zu Arzeneyen zu nehmen. Hiezu dienen ſolche Laxiermittel, die eine beſondere Wirkung auf die Hämorrhoiden haben, dergleichen die Aloe, die ſchwarze Nieſewurz, (*) und viele andere daraus zuſammen geſetzte und einfache Arzeneyen ſind, welche ich darum übergehe, weil ſie denen, die ich genannt habe, an Wirkung nicht beykommen. Unter den bekannten und in den Apotheken fertig ſtehenden Arzeneyen, ſind die Becheriſchen Pillen und das Elixir proprietatis Paracelſi am gewöhnlichſten. Indeſſeß kann man auch andere Zuſammenſetzungen machen, wie man es für gut findet.

Ich will eine einzige hieher ſetzen, davon die zwey bis drey erſten Doſen den Fluß der goldenen Ader hervor zu bringen pflegen. Man nimmt auf einmal 10 Gran von den Becheriſchen Pillen, mit 5 bis 6 Gran ſowohl von dem Extracte der ſchwarzen Nieſewurz, als auch dem Fieberkraut-Extracte (Extr. centuarii min.) verſetzt, in Form der Pillen, oder in Waſſer oder Wein aufgelöſet.

Es iſt nur zu bedauern, daß alle dieſe Arzeneyen die Gefahr bey ſich haben, daß dadurch die blinden

(*) Die ſchwarze Nieſewurz (Elleborus niger) beſitzt einen gummöſen und einen harzigen Theil. Der erſte macht, daß ſie den Leib öffnet; der harzige Theil aber reizt den Maſtdarm zu den Hämorrhoiden. Man muß alſo aus dem harzigen Extracte der ſchwarzen Nieſewurz mit Weingeiſte eine Eſſenz zubereiten, wenn ſie zu dieſem Zwecke gebraucht werden ſoll.

Hämorrhoiden veranlaſſet werden; wenigſtens gehen dieſe unordentliche Bewegungen auf die goldene Ader, bey dem Gebrauche der Hämorrhoidal-Arzeneyen, einige Tage vor dem wirklichen Fluſſe vorher, und man muß ſich alſo bey ſchon vorhandenen Schmerzen ſehr in Acht nehmen, damit man dieſelben nicht auf dieſe Weiſe vermehre.

Alles, was die Hämorrhoidalörter erhitzet, oder ein wenig entzündet, kann den Fluß der goldenen Ader befördern, zumal wenn man dabey das Geblüt in heftigere Bewegung bringt. Daher bekommen gemeiniglich die Nachtſitzer, die Wollüſtigen, die Trunkenbolde, ſehr zeitig die goldene Ader. Doch befördert ſie nichts ſchneller und leichter, als das Reiten, oder das Fahren in einem nicht allzu bequemen Wagen.

Es giebt einige Fälle, da die Bewegungen auf die Hämorrhoiden von ſolchen Urſachen herrühren, welche zu heben der Durchbruch der Hämorrhoiden keinesweges vonnöthen iſt. In ſolchen Fällen muß man dieſelben auch nicht befördern. So iſt es z. B. wenn ſich Maden (Aſcarides) in dem Maſtdarme aufhalten, welche durch Klyſtiere weggeſpühlet werden können, und die nie davon weichen, daß die Hämorrhoiden zum Fluſſe gebracht werden. So lange dieſe Thiere vorhanden ſind, verurſachen ſie den Stuhlzwang, und erregen durch die Entzündung des Maſtdarmes die Hämorrhoidalbewegungen. Man ſieht leicht, daß man hier irren würde, wenn man das Uebel durch Aderlaſſen, Blutegel und durch Beförderung des Fluſſes der Hämorrhoiden zu heben ſuchen wollte. Gleiche Bewandtniß hat es, wenn ſich eine Schärfe im Maſtdarme aufhält, es ſey nun, daß ſie von ſcharfen Durchfällen, von Würmern in den Gedärmen, oder andern Urſachen hervor gebracht wird; wie auch, wenn verhärtete Excremente den Trieb auf die Hämorrhoiden erregen. Hier richten die ſanfteſten erweichenden Klyſtiere, ja auch das bloße Einſpritzen von Leinöhl in den Maſtdarm, mehr aus, als alle treibende Sachen, welche vielmehr ſchädlich ſind.

Die dritte Claſſe der Uebel, die von den Bewegungen auf die Hämorrhoiden entſtehen, nimmt, erwähntermaßen, ihren Urſprung davon, wenn es mit denſelben

ſelben gar nicht zum Fluſſe kömmt, ſondern ſich, an ihrer Statt, die blinden Hämorrhoiden einfinden. Dieſes ſind die berühmten Plagen, welche man gemeiniglich allein darunter zu verſtehen pflegt, wenn man ſich über die Beſchwerlichkeiten der goldenen Ader beklaget. Der unterſte Theil des Maſtdarmes blähet ſich dabey gewaltig auf, und es erzeugen ſich daſelbſt die Feigwarzen, die Zacken, Entzündungen und Blutblaſen. Ich will von den letztern zuerſt etwas ſagen.

Wenn ſich Blutblaſen (Haemorrhoides cœcæ turgentes) am Maſtdarme ſetzen, ſo kömmt man noch am erträglichſten davon. Sie verurſachen, außer einiger Spannung und einem Brennen bey der Oeffnung des Leibes, keinen beträchtlichen Schmerz, ſind weich anzufühlen, und etwas durchſichtig. Sie erfordern keine weitläuftige Cur, ſondern man öffnet die Blaſen, wenn ſie nicht von ſelbſt aufbrechen, mit einem Inſtrumente, damit das ſchwarze geronnene Geblüt ſeinen Ausgang finde, und heilet alsdann die Wunde, wie gewöhnlich. Sollte ſich die Haut nicht abſondern, ſondern vertrocknen, und kleine Beutelchen am Maſtdarme zurück laſſen, ſo kann man dieſelbe ohne Bedenken mit einer Lanzette hinweg ſchneiden, und den Ort wie einen andern äußerlichen Schaden tractiren laſſen. Mehrentheils iſt es ſchon hinlänglich, die rohe Stelle zuweilen mit Eyeröhl zu beſtreichen, da ſie denn bald rein wird und heilet. Siehe auch unten, S. 667.

Mit den entzündeten Geſchwulſten (Haemorrhoides coecae tumentes), den Feigwarzen, Maſt-Körnern und Zacken am Maſtdarme hat es weit gröſſere Schwierigkeit; und hier iſt es um der unbändigen Schmerzen willen höchſt nöthig, alle nur mögliche Hülfsmittel zur Hand zu nehmen. Das letzte Mittel, welches man ergreifen kann, iſt der Schnitt. Allein, Jedermann weiß, wie langweilig und gefährlich es mit dieſer Cur hergehe. Daher verſucht man vorher alles

mögliche, um die Entzündung zu zertheilen, und die Schmerzen zu lindern. In dieſer Abſicht hat man folgendes zu thun.

Je größer die Entzündung und die Schmerzen ſind; je weiter ſich die Bewegungen durch den ganzen Körper ausbreiten; je merklicher die Fieberhitze dabey iſt, und je beſtändiger die Schmerzen anhalten: deſto nothwendiger iſt es, den Anfang der Cur mit dem Aderlaſſen zu machen, und es, wo es nöthig ſcheint, ohne Furcht und Ungewißheit, täglich zu kleinen Portionen zu wiederhohlen. Ich habe ſchon oben geſagt, und wiederhohle es hier, daß man kein Verbrechen begehe, mitten in den Schmerzen Blut zu laſſen. Es iſt ein groſser Vortheil, den man dadurch auf einmal über die Gewalt der Krankheit erhält, und die übrigen Mittel wirken deſto kräftiger, nachdem es ein oder zweymal geſchehen iſt. Man muß aber hiebey die innerlichen Arzeneyen nicht hintan ſetzen. Alles, was das wallende Blut, die Entzündungen und die Krämpfe beſänftigen kann, iſt hier mit Nutzen zu gebrauchen, und wird nothwendig, ſo bald ſich im Blute Fieberhitze ſpüren läßt. Niederſchlagende Pulver, vornämlich der Salpeter, oder dergleichen Tränke, die man gemeiniglich Mixturen nennt, auch temperirende Milch (Emulſionen), ſind zu dieſem Zwecke dienlich. Zuweilen muß man auch das Opium und andere Anodyna zu Hülfe nehmen. Dieſe letztere Mittel beſänftigen die Schmerzen, aber leider! nur eine kurze Zeit, und es iſt noch eine andere Verdrüßlichkeit dabey, die weit ärger iſt. Sie verſtopfen nämlich den Leib, und verurſachen ſolchergeſtalt, daß die Excremente durch das lange Verweilen in den erhitzten Gedärmen trocken und hart werden. Wenn es alsdann einmal zur Oeffnung kommen ſoll, ſo ſind die Schmerzen deſto grauſamer, und überhaupt vermehrt die Verſtopfung des Leibes alle Beſchwerden. Man muß daher mit den Anodynis

dynis und Opiaten den Gebrauch gelinder Laxiermitttel verbinden. Giebt man nun beyde zugleich, ſo vernichtet nicht allein das eine die Wirkung des andern, ſondern es entſtehen auch Kolikſchmerzen und Unruhen im Leibe, welche zu der Zeit ſehr ungelegen kommen. Man muß alſo die Laxiermittel alsdann erſt dazwiſchen ſetzen, wenn die Anodyna ihre Wirkung ſchon verrichtet haben. In ſolcher Abſicht giebt man dieſe etwann des Morgens, und auf die Nacht die gelindeſten Abführungen, als: die Brühe von abgekochten Pflaumen, oder eine Solution von Rhabarber-Extracte u. d. gl. und ſo muß man täglich fortfahren, und den Tag über alle zwo Stunden, oder öfter, die niederſchlagenden und temperirenden Arzeneyen fort gebrauchen laſſen. Das Kraut der Schafgarbe iſt eine der beſten innerlichen Arzeneyen bey dieſen Schmerzen. Ich habe ſchon oben erwähnt, daß man viel davon in wenig Waſſer ſtark kochen laſſen, und fleißig davon trinken müſſe. Es thut ſo viel es kann; und man kann ſich darauf verlaſſen, daß es eine Erleichterung verſchaffet, ob es gleich nicht allemal lange dauert, noch allein zulänglich iſt.

Die beſte Hoffnung bey den Schmerzen der blinden Hämorrhoiden, gründet ſich auf die äußerlichen Mittel. Ich will die beſten, die ich kenne, hier anführen, und ihren Gebrauch lehren, wobey ich aber voraus ſetze, daß die innerlichen Arzeneyen, das Aderlaſſen ꝛc. zugleich mit zu Hilfe genommen werden.

1. Zur Zertheilung und Auflöſung des ſtockenden Geblütes, kann man äußerlich Kräuterkiſſen aus dazu dienlichen Sachen gebrauchen, als: Violenwurz (Rad. ireos florent.), Benediktenwurz (Rd. caryophyllatae), Zaunrübenwurzel (Rd. bryoniae), Weißwurz (Rd. Sigilli Salom.), Schwalbenwurz (Rd. vincetox), weißer Lilienwurzel, Natterwurz (Rd. biſtortae), Odermennig (Hb. agrimon.), Mutterkraut (Hb. matricar.),

car.), Lachenknoblauch (Hb. ſcordii), Salbey, Krauſemünze, Gartenkerbel, Iſopp, Taubenkraut (Hb. verbenae), Steinkleeblumen (Fl. meliloti), Rosmarinblüthe, Fliederblüthe, Wollkrautblumen (Fl. verbasci), Kamillen, Garbe (Sem. carvi), Fenchelſamen, Bockshornſamen (Sem. foenu graeci), Lorbeeren u. a. m. welche Sachen in Milch gekocht, und hernach mit ein wenig Campher vermiſcht, in Säckchen eingenähet werden. Auf dieſen Säckchen oder Küſſen ſitzt und lieget man beſtändig, auch wenn andere äußerliche Mittel auf der ſchmerzhaften Stelle unmittelbar liegen.

2. Zuweilen kann man ſich mit eben dergleichen Sachen, wie auch mit Weihrauch, Maſtix, Benzoe ꝛc. räuchern.

3. Zu eben der Abſicht dient das Räuchern mit den Meermäuſen, deren Gebrauch ſchon oben (S. 659) beſchrieben worden.

4. Um die Schmerzen zu lindern, kann man die brennenden Stellen öfters mit gelinden Oehlen, als: Wollkrautöhl, Ringelblumenöhl, inſonderheit aber Eyeröhl, oder Leinöhl, beſtreichen. Am beſten iſt, Lein- und Eyeröhl zuſammen zu ſchütteln, und ſo aufzulegen. Wenn das Eyeröhl gebraucht wird, beſonders wo die Stellen ein wenig durchgefreſſen ſind, daß ſie näſſen, muß man es mit dem Liquore florum verbasci zu einer Salbe machen laſſen, wobey der Apotheker nur Acht zu haben hat, daß es verbrate.

5. Wenn man das Kraut der Schafgarbe zu einem ganz feinen Pulver reibet, und mit ein wenig fein geriebenen Schneckenſchalen vermiſcht, mit Lein-Oehl zu einer dünnen Salbe macht, dieſelbe auf Leinwand dick aufſtreicht, und an den entzündeten Ort appliciret: ſo vermehren ſich zwar anfänglich die Schmerzen einigermaßen, allein bald darauf wird man eine angenehme Linderung verſpüren.

6. Die

6. Die Blutegel ſind bey den Blutblaſen mit Nutzen zu gebrauchen; ſ. ob. S. 663. Allein, ſie beißen nicht leicht an einem entzündeten Orte an, und daher kann man ſich hier auf ihre Hülfe wenig tröſten. Indeſſen kann man mit ihnen einen Verſuch machen. Denn wenn ſie anbeißen, ſo wird es gewiß nicht ſchaden, wenn man nur alles übrige, was zur Cur gehört, gehörig beobachtet hat. Es iſt dabey zu merken, daß der Ort, wo ſie anbeißen ſollen, zuvor wohl gereiniget ſeyn müſſe. Denn wenn man ſchon vorher Salben und Oehle applicirt hat, ſo wird man ihnen den Appetit verderben, ſo bald ſie es ſpüren, und ſie werden nicht ſaugen.

7. Eins von den beſten Mitteln, iſt folgendes. Man quetſchet Hohlunderblätter, und leget ſie, dick auf Leinwand geſtrichen, auf. Dieſes muß einigemal wiederholet werden, und es erfolgt gewiß eine Linderung. Es iſt nur zu bedauern, daß man dieſe friſche Blätter im Winter nicht haben kann; daher man ſich zu dieſer Zeit mit den andern Mitteln behelfen muß. Weisbach ſchlägt zwar das Hauslaub (Sedum vermiculare minus), eben ſo gebraucht, vor; allein, es hat dieſe gute Wirkung in weit geringerm Grade, und frißt, wenn man es auflegt, die Stellen bald roh. Dieſes geſchieht deſto eher, wenn man es in Subſtanz gequetſcht auflegt, weil es bald trocknet und reibet; daher drückt man lieber den Saft durch ein Tuch, und ſtreicht ſich damit.

8. Einige nehmen den dicken Hohlunderſaft (Rob ſambuci), ſtreichen ihn auf ein Tuch, und legen ihn auf. Er verurſacht zwar Schmerzen eine Zeitlang, alsdann aber fängt er an zu ziehen, doch ſo, daß ſich das Brennen leget, welches ärger iſt, als alles Ziehen. Endlich bringt er die Entzündung zum Durchbruch, daß öfters das klare Blut wegfließt, wenn die Salbe abgenommen wird. Bey einigen erfolgt dieſe Wirkung in wenigen Stunden. So bald das Blut durchgebrochen

iſt,

iſt, hören alle Schmerzen auf, und das Heilen erfordert wenig Mühe.

9. Die warmen Umſchläge, die entweder als ein aus Kräutern gekochter Brey angeleget, oder mit Schwämmen oder Linnen, die in Decocte getaucht worden, appliciret werden, ſind oft von ſehr guter Wirkung, um die Entzündung zu zertheilen. Man kocht z. B. Wollkraut (Verbascum), Malven, Althäen, Glaskraut (Parietaria), Leinſamen, Bockshorn-Samen (Fœnum græcum), Kamillen, Meliloten, Fliederblumen, entweder mit Semmelkrumen in Milch zu einem Breyumſchlage, oder, ohne Semmel, in Waſſer oder Milch, zum Eintauchen der Linnen, die angelegt werden ſollen, und erneuert die Umſchläge, ſo oft ſie beynahe erkaltet ſind. **Fuller** verordnet, in dieſer Abſicht, ein linderes Decoct, welches aus 4 Loth Zwiebeln, 2 Loth Leinſamen, 2 Händen voll Bilſen-Kraut (Hyoscyamus), eben ſo viel Wollkraut, Lein-Kraut und Schafgarbenkraut, mit 6 Pfund Waſſer bis auf 4 Pfund eingekocht wird. Wenn es durchgegoſſen war, löſete er ½ Loth Opium darin auf, welches aber auch unterbleiben kann. Dieſe und dergleichen Umſchläge und Bähungen ſind von großem Werthe; oft aber wollen die Entzündung und der Schmerz die nahe Wärme nicht leiden, in ſolchem Falle muß man ſie ganz laulich anlegen. Dieſe Mittel haben die Autorität der berühmteſten Aerzte. Die Wahrheit zu geſtehen, ſo befinden ſich die Kranken bey einem ſtets anhaltenden äußerlichen Gebrauche des Dampfes von bloſſem warmen Waſſer, faſt allezeit beſſer, oder wenigſtens eben ſo gut erleichtert, als bey allen künſtlichen Mitteln. Dieſes haben verſchiedene große Aerzte eingeſehen, und unter dieſen verordnet ins beſondere Hr. **Störk** den Dampf des kochenden Waſſers. So wohl dieſer Dampf, als auch die in warmes Waſſer getauchten leinenen Tücher, thun, wenn ſie nur unermüdet

fort-

fortgeſetzt werden, die erwünſchteſten Wirkungen. Wenn die Wärme an den entzündeten Zacken unerträglich iſt, kann man die Tücher in kaltes Waſſer tauchen, und ſie bloß in der Hand ein wenig erwärmen. Schon Riverius wußte, daß das kalte Waſſer zum Umſchlage vortrefflich diente, wie auch daß der Eſſigdampf von heißen darin gelöſchten Steinen die harten Geſchwulſten am beſten zertheile. Aus dieſen beyden Mitteln kann man ein einziges machen, indem man entweder den Dampf des kochenden mit Eſſig vermiſchten Waſſers an den Leib gehen läßt, oder die Umſchläge von den in Waſſer, mit Eſſig vermiſcht, getauchten leinenen Tüchern anleget.

10. Ein noch anderes ſehr geſchwindes und angenehmes Mittel, ſind die Zäpfchen, die man aus einem Stücke einer Melone ſchneidet, und ſie bey ſchmerzhaften und entzündeten Hämorrhoiden, wie ein anderes Stuhlzäpfchen, appliciret. In Ermangelung einer Melone, thut ein Stück reifer Kürbiß gleiche Wirkung.

11. Zuweilen eitern die entzündeten Zacken, und machen kleine Geſchwüre. In dieſem Falle empfiehlt Riverius den zu Brey geſtoßenen Portulak, als einen lindernden Umſchlag, welcher die Geſchwulſt vertreibt, und die Geſchwüre reiniget und heilet. Noch vorzüglicher ſcheinet mir der Schleim vom Wollkraute zu ſeyn, welcher folgendermaßen zubereitet wird. Man thut Wollkrautblumen in ein Glas, verſtopft dieſes, und ſetzt es entweder an die Sonne, oder ſchlägt einen Brodteig um das Glas, und ſetzt es in einen Back-Ofen, da dann dieſe Blumen in einen Schleim zergehen, welchen man hernach bey ganz gelinder Wärme ausdünſten läßt, bis er die Zähigkeit einer Salbe erhält.

Es giebt noch einige fabelhafte ſympathetiſche Mittel, die ich aber nie verſucht habe, und davon ich alſo keine Beobachtungen mittheilen kann. Außerdem hat man

him

hin und wieder in den Apotheken zuſammengeſetzte Salben, davon einige ſehr gut ſind, z. B. die von Leinkraut (Ungu. de linaria). Bey den näſſenden Zacken, woran eine freſſende Schärfe ſitzt, welche die Entzündung alle Augenblicke vergrößert, hat man gute Wirkungen von dem mit Kalkwaſſer abgeriebenen Hundsfette, als Salbe gebraucht, bemerkt.

Wenn die Entzündung nicht mehr zertheilet werden kann, ſo pflegen die Aerzte Arzeneyen zu verordnen, welche die entzündeten Hämorrhoiden erweichen, zur Reife und zum Aufbrechen bringen. Ich ſage: die Aerzte; denn die Wundärzte thun es auch, wenn die Zertheilung noch vollkommen Statt finden würde. Gleichwie nun dieſes letztere unvernünftig und gefährlich iſt: ſo halte ich das erſte für überflüſſig und beſchwerlich. Es währet öfters lange mit der Erweichung; die Schmerzen bleiben nicht allein beſtändig, ſondern werden auch viel ärger, und der Kranke kann ſeiner Marter geſchwinder entlediget werden, wenn man entweder Hohlunderſaft nimmt, oder die Stelle, an welcher alle Hoffnung der Zertheilung verloren iſt, gerade zu öffnen läßt, damit das Blut heraus laufe. Wenn das Loch gemacht iſt, hat man in den meiſten Fällen weiter nichts nöthig, als daß man die Wunde mit einer Salbe von Lein- oder Eyer-Oehl, zu gleichen Theilen, mit etwas Honig und Myrrhen verſetzt, gehörig verbinde, und die Heilung geduldig abwarte.

Ich habe endlich noch diejenigen Uebel, die von der Verſtopfung oder Unterdrückung der Hämorrhoiden entſtehen, in Betrachtung zu ziehen. So bald der Fluß der innerlichen goldenen Adern unterdrückt wird, nehmen die hypochondriſchen Beſchwerden ihren Anfang, da hingegen nach der Unterdrückung der äußerlichen, Gicht- und Lähmflüſſe zu erfolgen pflegen. Das Aſthma, wovon ich oben S. 655 geredet habe, iſt bey der Verſtopfung beyder goldenen Adern gewöhnlich. In

ſo fern dieſe Krankheiten Wirkungen der verſtopften goldenen Adern ſind, giebt es nur zween Wege, ſich von denſelben wieder zu befreyen. Der eine iſt der, daß man die goldene Ader wieder in Fluß bringe; und der andere, daß man ſeinen Leib in den Stand ſetze, den Fluß der goldenen Ader entbehren zu können. Der erſte Weg iſt der kürzeſte, und man erhält ſeinen Zweck am leichteſten durch die Blutegel. Der andere Weg iſt zwar gewiß und gründlich, aber langweilig und beſchwerlich. Er iſt gewiß. Denn geſetzt, daß Jemand von der Verſtopfung der goldeuen Ader alle oben genannte Krankheiten, Hypochondrie, Reißen, Aſthma und Kolik, bekommen hätte, ſo würde man unſtreitig dieſe Krankheiten heben, ohne dieſen Fluß wieder herzuſtellen, wenn man ihn von der Nothwendigkeit befreyete, daß ſein Blut durch die Adern einen Ausfluß haben müßte. Wenn man ihm alſo alle Urſachen, die den Fluß derſelben bey ihm erregt haben, aus dem Wege räumte, daß ihm derſelbe nicht mehr nöthig wäre, ſo würden auch die Folgen von der Verſtopfung deſſelben, als er ihm nöthig war, hinweg fallen müſſen. Dieſe Urſachen ſind mancherley, und ich will nur die Vollblütigkeit als ein Beyſpiel anführen. Wenn ein Vollblütiger die goldene Ader bekömmt, ſo iſt die Vollblütigkeit und vielleicht ein kleines Reiben der Gegend, wo ſie liegt, die Urſache davon. Geſetzt, daß ſich dieſer Menſch durch zurücktreibende Mittel den Fluß der goldenen Ader verſtopft, ſo wird er davon engbrüſtig werden, weil er zu viel Blut hat, welches nun nicht mehr ſeinen Ausgang findet, weil ihm der Weg verſtopft iſt. Man bringe es ſo weit, daß dieſer Menſch nicht mehr zu viel Blut hat: ſo wird er des Fluſſes der goldenen Ader nicht mehr bedürfen, und ſeine Engbrüſtigkeit wird aufhören, weil ſie ihren Grund in der Nothwendigkeit hatte, daß das zu viele Blut abfließen ſollte, als es eben daran gehindert wurde. Man ſieht

alſo die Wahrheit dieſes Weges wohl ein, ob er gleich nicht ſo kurz und angenehm iſt, als der erſte. Er iſt aber auch dagegen vortheilhafter. Denn, indem man die Urſachen und Gelegenheiten der goldenen Ader aus dem Wege räumet, ſtillet man nicht allein die von der Verſtopfung herrührenden Beſchwerlichkeiten, ſondern man wendet auch die Natur gänzlich von der gefährlichen Blutausführung durch die Hämorrhoidaladern ab, und ſetzt den Leib dadurch vor tauſend Plagen in Sicherheit. Auf dieſe Weiſe weiß ich, daß das Aſthma von der verſtopften goldenen Ader durch vierteljähriges Aderlaſſen, monatliches Purgiren, und tägliches Schwitzen durch die Leibesübung, weit gründlicher, dauerhafter und mit vollkommener Wiederherſtellung der völligen Geſundheit gehoben worden, als in den Fällen geſchehen iſt, wo man es durch die Wiederherſtellung des Fluſſes der goldenen Ader gleichſam in einem Augenblicke gehoben hat. Die ſchnelle Wirkung bey der letzeern Art iſt freylich ſehr angenehm allein ſie iſt von keiner Dauer. Die Hämorrhoidaladern verſtopfen ſich allzu leicht wieder, und alsdann kömmt das Aſthma ärger wieder, als je zuvor.

Zuweilen geſellet ſich zu den Schmerzen der Hämorrhoiden eine Zurückhaltung des Urins; und dieſem gefährlichen Zufalle muß ſchleunig abgeholfen werden. Dieſes geſchieht theils durch erweichende Klyſtiere, wo ſie Statt finden können, theils durch Bäder über den halben Leib, aus erweichenden Kräutern, theils durch erweichende Breyumſchläge, theils durch häufiges Trinken eines Thees von Althäen und Süßholzwurzel, zu gleichen Theilen mit Waſſer gekocht; zuweilen muß auch, bey ſtarker Entzündung, ein reichliches Blutlaſſen zu Hülfe kommen, da dann oft der Urin gelaſſen werden kann, indem die Ader noch fließt. Man muß ſich in ſolchem Falle vor ſtarken harntreibenden Mitteln, wie vor Giften, hüten. Hr. Störk hat beobachtet,

tet, daß nach dem Gebrauche des Terpenthinſpiritus der Urin noch hartnäckiger zurück geblieben und der Tod erfolgt iſt.

Ich werde zum Beſchluß noch zeigen, was man in Anſehung der Diät und Lebensordnung zu thun und zu unterlaſſen habe, wenn man mit dieſer Blutarbeit glücklich ſeyn will. Die goldene Ader würde unter den Menſchen wenig Unglück ſtiften, wenn ein jeder, ſo bald er einige Spuren von ihr an ſich wahrnimmt, diejenige Diät, welche wider ihre gewöhnliche Urſachen gerichtet iſt, und ſich für ihre meiſten Zufälle ſchicket, genau beobachtete. Entweder iſt hierin die Unwiſſenheit, oder die Nachläſſigkeit der Leute faſt allgemein, und gleichwohl iſt nicht eher an eine befriedigende Cur durch Arzeneyen zu denken, als bis man ſich in die Lebensordnung, welche dieſes Uebel oft ganz allein hebet, bequemet.

Da, wie aus dem Vorhergehenden erhellet, die innerlichen nähern Urſachen aller hämorrhoidaliſchen Bewegungen in der Schärfe der Säfte, und in der beſondern Vollblütigkeit der Hämorrhoidaladern zu ſuchen ſind: ſo beſteht die Kunſt, dieſen Bewegungen vorzubeugen, bloß in der Lebensordnung, welche die Schärfe der Säfte, die beſondere Vollblütigkeit der Hämorrhoidaladern, und die äußerlichen Reizungen dieſer Adern verhütet. Wenn man hiebey, wie billig, die Maßregeln nach der Beſchaffenheit der entferntern Urſachen einrichtet, ſo ſind die Regeln, welche dieſe Lebensordnung ausmachen, leicht zu beſtimmen.

Zur Verhütung der Vollblütigkeit der Hämorrhoidaladern iſt es nöthig, die etwann vorhandene allgemeine Vollblütigkeit, durch hinlängliches Blutlaſſen, durch eine magere, leichte und ſäuerliche, vegetabiliſche Diät zu verhüten, und beſonders ihre Erregung durch alles, was hitzig iſt, durch heiße Luft, durch viele Gewürze,

durch Fleiſchſpeiſen, Bouillons, durch ſtarke Getränke, durch hitzige Arzeneyen, durch heftige Bewegungen und Leidenſchaften u. ſ. f. auf das ſorgfältigſte zu vermeiden, die natürlichen Blutflüſſe gehörig zu unterhalten und zu befördern, und ins beſondere die veneriſchen und bachantiſchen Ausſchweifungen zu fliehen. Eben dieſelbe Diät, und eine tägliche mäßige Leibesübung, die Erheiterung des Gemüthes durch ſanfte Vergnügungen, und die Befreyung des Unterleibes von allen Bedrückungen, ſind die beſte Lebensart für Leute, bey welchen die ſchwarze Galle, oder ein dickes und ſchweres Geblüt, welches in den Blutgefäßen des Unterleibes, beſonders in der Pfortader träge umläuft, die hämorrhoidaliſchen Beſchwerden veranlaſſet. Zur Verhütung verhärteter Excremente, welche die Vollblütigkeit der Hämorrhoidaladern gar ſehr vermehren, iſt eben dieſelbe erweichende und kühlende Diät von ausnehmendem Nutzen, beſonders, wenn man dabey die Fehler vermeidet, die Leibesöffnung nie lange zurück zu halten, ſich dabey nicht zu preſſen, und nicht zu lange zu ſitzen. Das öftere Bücken und Knien, und alle ſolche Stellungen, die zu einem gänzlichen Vorfalle, oder doch wenigſtens zu einer Einklemmung des Maſtdarmes in den Muskel, der den Leib verſchließt, Anlaß geben können, wie auch der Gebrauch ſtarker Brechmittel, alles dieſes muß unterlaſſen werden, wenn man die von willkührlichen Urſachen entſtehende Ueberhäufung der Hämorrhoidaladern verhüten will; und um den Reiz, der den Zufluß des Blutes dahin locket, zu meiden, muß man ſich aller ſcharfen Purganzen, beſonders der aloetiſchen, in den Speiſen des Knoblauches und der Zwiebeln, des öftern und langen Reitens, der ſcharfen Klyſtiere, der Stuhlzäpfchen, und aller Urſachen, die einen Durchlauf von Schärfe erregen können, entweder gänzlich enthalten, oder ſehr mäßig bedienen.

Eben dieſelbe Diät iſt auch am geſchickteſten, der Schärfe der Säfte vorzubeugen, und viele Reizungen, wodurch die hämorrhoidaliſchen Bewegungen erreget werden, zu verhüten.

Wenn man dieſe Diät gegen das gewöhnliche Verhalten derer hält, die mit hämorrhoidaliſchen Bewegungen geplagt ſind: ſo wird man die Urſache leicht finden, warum viele durch dieſelben ſo unglücklich werden. Alle ſolche Leute befinden ſich in einem von dieſen vier Fällen. Entweder fließt bey ihnen die goldene Ader zu häufig; oder ſie fließt ordentlich, mäßig, und ſo, daß die Geſundheit dabey beſteht; oder ſie fließt zu wenig und unordentlich, zum Nachtheile der Geſundheit; oder ſie äußert ſich, ohne zu fließen, bloß durch blinde Bemühungen. In allen dieſen Fällen iſt vorgedachte Diät die einzige, welche überhaupt zuträglich ſeyn kann. Nichts iſt geſchickter, einen allzu ſtarken Blutfluß zu mäßigen, als eine Lebensart, wodurch aller Erregung des Geblütes, und dem beſondern Zufluſſe deſſelben an ſolche Orte, oder deſſen Zurückhaltung in ſolchen, wodurch das Bluten erfolget, vorgebeuget wird. So iſt aber die beſchriebene Lebensordnung, in Abſicht der allzu ſtarken goldenen Ader, beſchaffen. Bey Leuten, wo ſich dieſelbe ordentlich, ruhig, und zum Beſten der Geſundheit einfindet, iſt keine Diät beſſer, um die Veranlaſſungen zu Unordnungen und Ausſchweifungen zu vermeiden, als die der Erzeugung der allgemeinen Vollblütigkeit vorbeuget, die Erregung derſelben verhütet, und den Umlauf im Unterleibe frey und ungehindert erhält, ohne gleichwohl einem in dieſem Falle ſo heilſamen Blutfluſſe auf irgend eine Weiſe Hinderniſſe in den Weg zu legen, welche denſelben ſchädlich unterbrechen könnten. Man könnte zwar einwenden, daß bey einer ſolchen Diät, welche alle Urſachen des Fluſſes der goldenen Ader aus dem Wege räumet, derſelbe natürlicherweiſe gemindert, unterbrochen, mit-

hin dieſe heilſame Ausführung der Natur geſtöret werden müſſe. Allein, man würde deſto geſünder, wenigſtens vor vielen Gefahren mehr geſichert ſeyn, wenn dieſes geſchähe. Denn, da die ordentlichſten und beſten Hämorrhoiden ſtets eine unnatürliche und mit vielen Gefahren verknüpfte Blutsausführung, und nur ein kleineres Uebel ſind, welches man, um größere zu verhüten, duldet, gleichwohl aber auch die kleinſten Uebel mit Gefahren, wenn ſie durch die Hinwegräumung ihrer Urſachen gründlich gehoben werden können, keine Schonung verdienen: ſo iſt es der Geſundheit ſtets vortheilhafter, ſie durch eine ſolche Lebensordnung nicht ſowohl zu unterbrechen, ſondern ſie bloß entbehrlich zu machen, als ſie in der beſten Ordnung zu erhalten. Oft iſt ein Durchlauf der Geſundheit eben ſo zuträglich, als die ordentlichen Hämorrhoiden; nichts deſto weniger wird es jedermann für beſſer halten, denſelben durch eine der ganzen übrigen Geſundheit zuträgliche Lebensordnung entbehrlich zu machen, als ihn in der beſten Ordnung zu dulden.

Wann die Hämorrhoiden zu ſparſam und unordentlich, und mit Verluſte der Geſundheit fließen; ja auch wenn ſie gar nicht fließend, ſondern nur blinde ſchmerzhafte Bemühungen ſind, iſt eben dieſelbe Diät allen andern vorzuziehen, weil ſie die Urſachen dieſer Unordnungen und beſchwerlichen Bemühungen hinweg räumet oder vermindert, und dadurch die ungeſtümen Bewegungen, die ihren Zweck ohne dies verfehlen, mäßiget. Denn, da dieſe Diät ſelbſt bey den ordentlichſten Hämorrhoiden Statt findet, und nichts davon zu befürchten iſt, wenn ſie dieſelben aufhebet, ſo wird ſie noch vielmehr dienlich ſeyn, um ſie dadurch abzuleiten und wegzugewöhnen, wenn ſie ſich zum größten Nachtheil der Geſundheit unordentlich äußern.

Jetzt wollen wir das Verfahren derer, die mit hämorrhoidaliſchen Bewegungen beſchwert ſind, gegen

dieſe Diät halten. So bald man dieſelben bemerkt, pflegt man gemeiniglich daran zu künſteln, und will ſie entweder befördern, oder mäßigen, zum Fluſſe bringen, oder vertreiben. In einer ſo wichtigen Sache ſind alle eilige Unternehmungen mit Arzeneyen unglücklich, und dienen nur mehr, das ganze Werk zu verwirren. Man ſollte ſich nur gleich Anfangs zu einer gehörigen Lebensordnung bequemen, und es, wenn nicht dringende Umſtände hinzu kommen, dabey bewenden laſſen. Gemeiniglich aber werden auch die Maximen von dieſer entweder vernachläſſiget, oder ganz verkehrt genommen.

Man glaubt ſich bey hämorrhoidaliſchen Bewegungen am beſten zu pflegen, wenn man ſich ſehr warm hält, ſtark einheizet, und den Rücken am Ofen wohl bähet, um damit die Rückenſchmerzen und Krämpfe zu beſänftigen. Kein Rath kann unglücklicher ſeyn, als dieſer. Ein heißes Verhalten vermehrt faſt alle innerliche Urſachen der hämorrhoidaliſchen Bewegungen, ohne einen Zufall derſelben zu erleichtern. Es erreget die Vollblütigkeit, es dehnet mit dem Blute die Adern mehr aus, es verdicket das Blut durch häufigen Schweiß, und erzeugt ſchwarze Galle, welche ihren Sitz, wie bekannt, im Unterleibe nimmt; es veranlaſſet Stockungen und Entzündungen, zumal in denen Theilen, die ſchon ohnehin dazu geneigt ſind; es trocknet den Leib aus, und verhärtet die Excremente. Alles dieſes kann bald zu häufige Hämorrhoiden, bald diejenige Entzündung des Maſtdarmes, welche man die blinde goldene Ader nennt, bald auch eine Verſtopfung des Fluſſes machen, wenn es auch nicht durch die Entzündung geſchähe. Man ſieht dieſes leztere oft an den natürlichen Blutflüſſen. Wenn die Adern von dem durch die Hitze ausgedehnten Blute aufſchwellen, ſo verſchließen ſich oft ihre Endungen auf das hartnäckigſte, und laſſen dem Blute nicht eher den Durchgang

wieder, als bis man durch kühlende oder ſchlaff machende (relaxirende) Mittel die Ausdehnung des Blutes und die Krämpfe gehoben hat. Dieſes beweiſet, daß der ordentlichſte Fluß der goldenen Ader durch hitziges Verhalten nicht nur unmäßig gemacht, ſondern zuweilen gemindert und geſtopfet werden könne, welches letztere darum ſchädlich iſt, weil dadurch zugleich die Urſachen der Hämorrhoiden vermehrt werden. Wer dieſen Blutfluß aus Erfahrung kennt, der weiß, wie leicht derſelbe bey heißer Sommerwitterung in Unordnung gerathe, wie leicht er alsdann zu heftig werde, wie oft er mit großen Beſchwerden ausbleibe, und wie oft ſich der Maſtdarm entzünde. Ein kühleres Verhalten beuget allen ſolchen Unordnungen vor, und wenn man, ohne ſich doch zu erkälten, bey hämorrhoidaliſchen Bewegungen die Luft der Zimmer ſehr mäßig erwärmet: ſo beuget man dadurch einer fruchtbaren Urſache vieler Beſchwerlichkeiten vor.

Eben ſo oft verſieht man es, bey den hämorrhoidaliſchen Bewegungen, in der Wahl der Speiſen und Getränke, und durch die Nachläſſigkeit, womit man ſich dabey allen Gefahren bloß ſtellet. Eine leichte, erweichende, kühlende, ſäuerliche, vegetabiliſche Diät iſt ſolchen Leuten ſo unentbehrlich, daß ohne dieſelbe der Gebrauch aller Arzeneyen und alle übrige Vorſicht theils vergeblich, theils ſchädlich iſt. Man will bey allzu ſtarken Hämorrhoiden den Abgang der Kräfte verhüten oder erſetzen, und genießt in dieſer Abſicht die nahrhafteſten Speiſen, Fleiſchbrühen, Kraftſuppen, Wein und andere Herzſtärkungen, ohne zu bedenken, daß dieſe die Vollblütigkeit vermehren, das Blut erhitzen, und die Blutbewegungen immer mehr reizen. Man will durch Gewürze, Wein, ſtarke Biere, Liqueurs, den Fluß der Hämorrhoiden, wenn er zu ſparſam ſcheint, befördern, und man befördert dadurch nur die Entzündungen, die Krämpfe, die unordentlichen Blutbewegungen,

gen, das Vertrocknen der Excremente, die Erregung der Vollblütigkeit, die Hitze und das Fieber. Bey einer ſolchen Koſt, als ich vorgeſchlagen habe, iſt in keinem Zuſtande der Hämorrhoiden Gefahr. Man genieße am meiſten leichte, ſeifenhafte, ſäuerliche, kühlende, feine, erweichende, vegetabiliſche Speiſen, deren Ueberfluß ſo groß iſt, daß ſie hinlängliche Abwechſelung darbieten. Hieher gehören: der Spinat, Sauerampfer, Endivien, Lacktuken, Cichorien, Spargel, Peterſilie, Kerbel, Rapunzen, Sellerie, junge Erbſen, junge Möhren, gekochte, getrocknete, gebratene oder auch rohe Früchte, als: Kirſchen, Aepfel, Birnen, Brunellen, ein leichtes wohl ausgebackenes Brod, Graupen, Hirſe, Reiß, dünne Grütze, ſehr dünne ſäuerlich gemachte Suppen und Kräuterbrühen, dünne Milchſpeiſen oder Molken u. ſ. w. Alle dieſe Speiſen können in mancherley Geſtalt, als Zugemüſe, in Suppen, als Salat, oder wie man es ſonſt will, genoſſen werden; und dieſe beſitzen eigentlich die Tugenden, welche ſich für alle Zuſtände und für die meiſten innerlichen Urſachen der Hämorrhoiden ſchicken. Die gröbern, blähenden, trocknenden Zugemüſen, ob ſie gleich vegetabiliſch ſind, ſind weniger dienlich, als: der Braunkohl, der ſaure Kohl, welche durch ihre Schärfe den Maſtdarm reizen, die trocknen Erbſen und Bohnen, Rüben, Erdäpfel, Kartoffeln, Kaſtanien, welche blähend ſind, Krämpfe erzeugen und harte Excremente nachlaſſen; die ungegohrnen rohen und zähen Mehlſpeiſen, als: Mehlbrey, Pfannkuchen, ſteife Grütze, Paſtetenteig, Klöße, Confect u. ſ. w. welche dicke Säfte und ſchwarze Galle, Blähungen, Verſtopfung und Hypochondrie verurſachen. Was die thieriſchen Speiſen, die Suppen, das junge friſche Fleiſch, die Flußfiſche u. d. gl. betrifft, ſo können dieſelben zwar bisweilen zur Veränderung mit Statt haben, aber unter der Bedingung, daß der guten vegetabiliſchen Speiſen ſtets die meiſten und ſie ſelbſt in Ge-

ſellſchaft derſelben, oder mit ihnen zubereitet, verbeſſert und gleichſam gewürzt, zu genießen ſind. Die gröbern thieriſchen Speiſen, Bökelfleiſch, geräuchertes Fleiſch, Eyer, thranige Fiſche, als: Bückling, Sprotte, Lachs, Makrelen, Aale, beſonders die geräucherten, Käſe, warme und gebratene Butter ꝛc. ſind auf mancherley Weiſe ſowohl der Verdauung, als dem Blute und dem freyen Umlaufe deſſelben im Unterleibe, nachtheilig, und erfordern, wenn ſie gut verdauet werden ſollen, eine ſtärkere Leibesübung, als hämorrhoidaliſchen Perſonen dienlich iſt. Die beſten Getränke ſind die, welche den beſten Speiſen am nächſten kommen. Wein, Bier, Branntwein, Kaffee, Liqueurs, erregen und erhitzen das Blut, und ſchicken ſich für keinen Zuſtand der Hämorrhoiden. Gerſtenwaſſer, Haferptiſane, Limonade, Molken, dünne Mandelmilch, Kleyenwaſſer, Brodtrank, Brunnenwaſſer mit Zucker oder angenehmen Säften ſäuerlich gemacht, Waſſer mit Malz abgekocht, Reißwaſſer, Milch mit viel Waſſer verſetzt, u. d. gl. dies ſind allgemeine gute Getränke, worunter man wählen kann. Soll ja etwas Wein dabey ſeyn, ſo muß es der leichteſte und reinſte ſeyn, und doch muß ſolcher nur ſparſam getrunken werden. Weit beſſer aber iſt es, ihn und alle Gewürze, gewürzte Nebenſpeiſen und Confitüren, gänzlich zu meiden.

Viele ſuchen die Hämorrhoiden durch ſtarke Bewegung, beſonders durch das Reiten, zu befördern. Allein, ob es gleich Fälle giebt, wo das leztere, eben ſo wie das Fahren, ſeinen Nutzen haben kann: ſo iſt doch viel Behutſamkeit nöthig, damit man nicht durch die Quetſchung und Reizung der Hämorrhoidalorte, an ſtatt ſie blutend zu machen, eine Entzündung und die ſchmerzhaften blinden Hämorrhoiden hervor bringe. Es iſt hämorrhoidaliſchen Perſonen in vielen Abſichten nützlich, ſich täglich mäßig zu bewegen, beſonders um die Verdauung und den Umlauf im Unterleibe zu erleich-

leichtern, welche das viele Sitzen hindert; allein, ſo wie bey allzu ſtarken Hämorrhoiden ein ruhiges Verhalten eine Zeitlang erſprießlicher iſt, ſo muß auch in allen andern Zuſtänden die Bewegung nie ſo ſtark ſeyn, daß ſie das Blut merklich erhitze; denn alles, was die ganze Maſſe des Blutes erreget, verſchlimmert jeden Zuſtand der Hämorrhoiden. So gar der Schlaf thut dieſes, und die Betten ſind beſonders denen, die eine äußerliche Geſchwulſt und Entzündung des Maſtdarmes haben, durch ihre Hitze unerträglich. Der lange Schlaf iſt ſchädlich, in ſo fern er die allgemeine Vollblütigkeit vermehret und das Blut ausdehnet. Auch in Abſicht des Sitzens ſind Vortheile in Acht zu nehmen. Man glaubt ſich dadurch zu erleichtern, daß man auf Federbetten ſitzet, allein, man erhitzt und entzündet dadurch die Hämorrhoidalorte. Dieſe Orte vertragen nicht einmal mit Tuch oder Sammet überzogene Stühle. Strohſtühle, oder ſolche, deren Kiſſen mit Leinwand oder Leder überzogen ſind, machen die wenigſte Ungelegenheit. Einige ſitzen auf ausgehölten Stühlen, oder ausgeſtopften Ringen, damit die Hämorrhoidalorte nicht gedrückt werden ſollen. Dieſes vermehrt ihr Uebel. Wenn dieſe Theile keine Berührung leiden, ſo muß man lieber ſo lange auf den Seiten liegen, bis der Wuth der Schmerzen Einhalt geſchehen iſt. Man muß nicht eher wieder ſitzen, als bis die Hämorrhoidalorte die Unterſtützung des Stuhles leiden können.

Die Wenigſten glauben, wie ſchädlich es ihnen ſey, wenn ſie ſich heftigen Leidenſchaften Preis geben. Gleichwohl erregen dieſe das Blut, die Krämpfe, und reizen zu den ungeſtümſten Blutbewegungen. Der Zorn und Schreck hat einen ſehr großen Einfluß in alle Zuſtände der Hämorrhoiden, und ſelbſt die Wollüſte verſchlimmern ſie augenſcheinlich.

Die Unterhaltung einer täglichen, nicht zu trocknen, und leicht von ſtatten gehenden Leibesöffnung, iſt in allen Fällen ein weſentliches Stück der Lebensordnung. Man betriegt ſich aber, wenn man ſie durch Purganzen, und, ohne Noth, durch Klyſtiere, am meiſten aber, wenn man ſie durch Stuhlzäpfchen zu erhalten hoffet. Dieſes iſt die leidige Zuflucht derer, die in der Diät, zumal bey der Tafel, keinen Zwang leiden wollen; und damit verderben ſie alles. Eben dieſe Diät müßte ihre einzige Zuflucht ſeyn; denn ſie iſt dazu auserleſen, den Leib leicht, weich und täglich offen zu halten, ohne die Hämorrhoiden zu reizen, oder in Unordnung zu bringen.

Wer ſich entſchließen kann, ſogleich von der Zeit an, da er hämorrhoidaliſche Bewegungen bey ſich verſpüret, die hier vorgeſchriebene Lebensordnung zu erwählen, und ſie nach aller Strenge zu beobachten, der wird ſehr ſelten nöthig haben, aus dem obigen Unterrichte zu lernen, wie er den Unordnungen, Gefahren und Beſchwerlichkeiten dieſer Krankheit durch Arzeneymittel abhelfen müſſe.

Wenn die fließenden Hämorrhoiden durch einen Fehler der Diät einmal verſtopft worden ſind, ſo iſt es oft ſchwer, ſie wieder in Fluß zu bringen. Im Arzte werden die ganzen weißen Pfefferkörner dazu angerühmet. Sie befördern denen, deren Hämorrhoiden zuweilen fließen, dieſen Fluß auf die bequemſte Weiſe ohne die mindeſte Ungelegenheit.

In gedachter Schrift erzählt ein elend geweſener Hypochondriſt und Hämorrhoidarius ſeine mit dieſen Pfefferkörnern glücklich verrichtete Cur. Sie ward ihm von einem Greiſe angerathen, welcher vormals in gleichen Umſtänden geweſen war. Anfangs getrauete er ſich nicht, ein Mittel zu verſuchen, welches ihm hitzig und deſperat zu ſeyn ſchien, und das ein junger Menſch, wie er, deſſen Blut voll Feuer und täglich in Wallung war, und den Hämorrhoiden mit einem Durchbruche drohete, gewiß nicht ſo leicht gut finden möchte. Allein endlich, nach-

nachdem er in das äußerſte Elend gerathen war, fiel er in die glückliche Verzweifelung, daß er nicht mehr Schlüſſe wider die Erfahrung machte. Er ſahe, daß die ganze Familie ſeines Greiſes Pfefferkörner nahm, und daß ſo gar die zarten Enkel deſſelben bey verdorbenen Magen dergleichen verſchluckten, und nicht verbrannten. Er fieng es alſo mit 2 bis 3 Körnern an, und bemerkte davon weder Nutzen noch Schaden. Nachher nahm er alle Tage, oder um den andern Tag, 7 bis 9 Stück, und ward, bey Fortſetzung dieſes Gebrauches, von ſeinen Uebeln befreyet. Was hieben eine beſondere Aufmerkſamkeit verdient, iſt dieſes, daß der Fluß der Ader bey ihm dadurch in die beſte Ordnung gerathen iſt, und oft ſo unmerklich und gelinde von ſtatten gieng, daß er wenig oder gar keine Beſchwerden davon hatte. Zeigten ſich ja zuweilen einige unangenehme Empfindungen im Unterleibe, ſo griff er nicht mehr nach balſamiſchen Pillen, ſondern nahm beym Schlafengehen 13 Stück Pfefferkörner. Er ſchlief darauf ſo ruhig, als nach einem niederſchlagenden Pulver. Die Krämpfe und Schmerzen in den Gedärmen oder Eingeweiden verloren ſich, und des Morgens waren ſeine Hämorrhoiden fließend. Dieſen Verſuch hat er bereits viele hundertmal gemacht, und er hat nicht ein einzigesmal innere Hitze danach verſpühret.

Man bemerke aber wohl, daß dieſe Pfefferkörner nicht dazu ſind, die goldene Ader, welche noch nie gefloſſen iſt, damit in Gang zu bringen. Hr. D. Unzer ſchreibt, daß die Verſuche, durch dieſes Mittel die goldene Ader zuerſt zu eröffnen, um die Beſchwerlichkeiten der blinden abzuwenden, mehrentheils mißlungen ſind. Der Blutfluß iſt nicht darauf erfolgt, aber die vorigen Beſchwerden ſind doch auch nicht davon verſchlimmert worden.

Zuweilen haben ſchwangere und ſäugende Frauensperſonen die Hämorrhoiden. Wie hat man ſich dabey zu verhalten? Es kömmt alles darauf an, zu unterſuchen, ob ſolche Perſonen, ihrer gegenwärtigen Umſtände ungeachtet, doch wohl einen Blutfluß leiden können, und wie ſie ſich bey der goldenen Ader befinden. Je geſünder ſie dabey, und je vollblütiger ſie

ſind, deſto behutſamer muß man mit dieſem Fluſſe umgehen, und ihn bey einer Diät, die ihn nicht zu ſehr reizen kann, lieber dulden, als hindern. Sieht man hingegen den Nachtheil davon augenſcheinlich, ſo iſt alles anzuwenden, um ihn wegzugewöhnen.

Wenn ſich die Hämorrhoiden zu einem natürlichen Blutfluſſe entweder geſellen, oder mit ihm abwechſeln, wie oft bey dem Frauenzimmer geſchieht: ſo kann man ſie in beyden Fällen dulden, ſo lange ſie bey unverletzter Geſundheit ſo fortwähren; denn man würde, wenn man hier die Hämorrhoiden eigenſinnig vertreiben wollte, beynahe nicht verhüten können, daß nicht auch die natürlichen Blutflüſſe in Unordnung gebracht würden; und dieſe Gefahr iſt für einen Fall, welcher, wie dieſer, ſonſt keine hat, billig zu vermeiden. Wenn aber Krankheiten daraus entſtünden, ſo müßte man die Hämorrhoiden wegzugewöhnen ſuchen. Dieſes erfordert aber ſchlechterdings den Beyſtand eines klugen und vorſichtigen Arztes.

Zuweilen ſtellen ſich die Hämorrhoiden anſtatt der natürlichen Blutflüſſe allein ein, oder erſetzen ihre Stelle zu der Zeit, wenn jene aufhören. Im erſten Falle iſt, wenn er bey verheurathetem Frauenzimmer Statt findet, eine nicht ganz ungegründete Furcht, daß die beſten Hoffnungen ihrer Ehe triegen möchten. Um dieſes zu verbeſſern, müßte man die Hämorroiden vertreiben, und die natürlichen Blutflüſſe herſtellen; allein, die meiſten Hülfsmittel, welche einen von beyden hindern oder befördern, hindern oder befördern zugleich den andern; daher iſt es immer ein Meiſterſtück eines Arztes, dieſes zu bewerkſtelligen. Im zweyten Falle, wenn die Hämorrhoiden einen natürlichen Blutfluß, welcher, der Natur gemäß, aufhört, im folgenden Lebensalter erſetzen, beweiſet dieſes die Nothwendigkeit der Verminderung entweder der allgemeinen oder der Vollblütigkeit in den benach=

benachbarten Theilen. Es iſt, um der gewöhnlichen Unordnungen der goldenen Ader willen, viel klüger gehandelt, dieſe Verminderung auf andern bequemen Wegen zu bewerkſtelligen; jedoch, wenn in beyden Fällen die Bemühungen der Natur zur goldenen Ader ein in den Blutgefäßen des Unterleibes ſtockendes dickes Geblüt zum Grunde haben, ſo iſt es nothwendig, ſie zu befördern. Uebrigens haben in dieſen Fällen die Hämorrhoiden, welche natürliche Blutflüſſe erſetzen, zwar vor andern viel gefährlichern Blutungen, z. B. dem Bluthuſten, der zuweilen auch ihre Stelle vertritt, einen Vorzug; nichts deſto weniger aber bleiben ſie ſtets eine unnatürliche und durch ihre Unordnungen gefährliche Sache, der die natürlichen Blutflüſſe beſtändig vorzuziehen ſind.

Was iſt zu thun, wenn **Kinder** die **Hämorrhoiden** bekommen? Daß dieſes geſchehe, wird ſehr oft vorgegeben, iſt aber ſelten gegründet. Der Maſtdarm der Kinder erſchlaffet oft, und formiret mit ſeiner Runzel eine Geſchwulſt, welche man für die goldene Ader hält; zuweilen wird dieſe Geſchwulſt vom Preſſen und von der Klemmung des Muskels dunkelroth und blau, ohne daß ſie darum von der goldenen Ader herzuleiten wäre. Die öftern Klyſtiere, welche den Kindern übel beygebracht werden, und die ſchädliche Gewohnheit, ihnen oft Stuhlzäpfchen von hitzigen reizenden Sachen beyzubringen, können zwar Geſchwulſt, leichte Verwundungen und Blutungen des Maſtdarmes verurſachen; aber dieſe mögen nun Hämorrhoiden ſeyn, oder nicht, ſo müſſen ſie doch nicht gehäget, ſondern als Blutungen, die durch einen unglücklichen Zufall entſtanden ſind, behandelt werden. Indeſſen können Kinder wirklich die Hämorrhoiden haben, ein ſolcher Zufall aber iſt in der Zeit der Minderjährigkeit etwas höchſt ſeltenes, und man müßte in ſolchem Falle den ganzen Zuſtand einer ſo beſondern Krankheit in Be-

trachtung ziehen, um die gehörigen Maßregeln zur Cur daraus herzuleiten.

Händchen, (**Glücks- oder Johannis-**) ſiehe Th. XII, S. 209.

Hände, ſiehe Hand.

Händlein-Pfennig, ſiehe oben, S. 643.

Händlein-Schwamm, ein Name, welchen an einigen Orten der Pfifferling, Agaricus piperatus *Linn.* führt; ſiehe Pfeffer-Schwamm.

Händlein-Wurzel, Händelwurzel, ein Name einer Art des Knabenkrautes, Orchis *Linn.* weil die Wurzel einige Aehnlichkeit mit einer Hand mit fünf Fingern hat.

Händler, (der) die Händlerinn, von dem Zeitworte handeln. 1. Eine Perſon, welche Handel treibt, d. i. ein Geſchäft daraus macht, Waaren um Gewinnes willen zu kaufen und zu verkaufen; ein Handelsmann. Deine Händler kommen um, Ezech. 27, 27. In dieſer Geſtalt iſt es nur noch im Oberdeutſchen üblich. Im Hochdeutſchen braucht man es nur in den Zuſammenſetzungen Buchhändler, Eiſenhändler, Kornhändler, Tuchhändler u. ſ. f.

2. In weiterer Bedeutung iſt in einigen oberdeutſchen Gegenden Handler die Benennung eines Beamten, vielleicht eines Rechnungsbeamten. So hat der Stadt Wien Pupillenraitkammer einen Oberraithandler und verſchiedene untere Raithandler. Das daſige erzbiſchöfliche Zehentamt beſteht aus einem Ober-Zehenthandler und drey Zehenthandlern.

Hänfen, ſiehe Hanf.

Hänfling, (*) ein Geſangvogel mit einem ſehr kurzen kegelförmigen Schnabel, und ſehr kurzen Füßen, welcher

(*) Im Niederſ. heißt dieſer Vogel Hemplünke, von Lüne, Lünink, Lünke, ein Sperling, woraus zu erhellen ſcheint, daß die letzte Hälfte des hochdeutſchen Namens aus eben dieſem Worte entſtanden iſt. Im Dän. und Norweg. wird er Iriſk, und der graue Hänfling Graairiſk genannt.

cher ſich am liebſten in den Flachs- und Hanffeldern antreffen läßt; daher er auch Flachsfink, Hanffink, L. Linaria, Linaria avis, Fringilla cannabina *Linn.* Fr. Linot, Linote, und wegen ſeines ſchußweiſen Fluges im Oberd. auch Schöſſerlein, oder Schößlein, heißt. Er iſt ein kleiner Vogel, in der Größe eines Sperlinges oder Emmerlinges, welcher am ganzen Oberleibe mit hellbraunen Federn bewachſen iſt, unter denen aber etwas ſchwärzliche untermiſcht ſind. Die Flügel und der Schwanz ſind ebenfalls braun; aber die Flügel ſowohl, auf die Art wie die Stieglitze das Gelbe haben, als auch einige von den Schwanzfedern, ſind mit weißen Federn eingefaßt. An der Bruſt iſt er tüpfelig wie eine Droſſel, doch nicht ſo weiß, ſondern der Grund iſt braun, und nur ſchwarz getüpfelt; am Ende der Bruſt aber iſt er weiß. Die Füße ſind, wenn man ihn fängt, ganz ſchwarz, behalten aber dieſe Farbe nicht lange, ſondern werden bald weißlich. Der Schnabel iſt hinten etwas dick, aber vorn nicht ſo ſtumpf, wie an dem Canarienvogel oder Gimpel. Das Männchen bekömmt im Frühlinge ein ſchönes rothes Fleckchen vorn am Kopfe, und die Bruſt wird gleichfalls roth; es bekömmt auch am Halſe vom Nacken an bis auf die Schultern, hochgraue und faſt bläuliche Federn, wie denn auch der Schnabel bläulich wird. Allein, alles dieſes leget er im Herbſte wieder ab, außer daß er an der Bruſt etliche rothe Federn behält. Das Weibchen bleibt unverändert, und iſt daran zu erkennen, daß es am Kopfe und Rücken nicht ſo hellbraun, ſondern mit ſchwärzlichen Federn, weit mehr als das Männchen bedeckt iſt; es iſt auch an der Bruſt nicht ſo braun, ſondern mehr ſchwarztüpfelig, und gar leicht ſchon im Neſte zu kennen.

Die Arten davon ſind folgende: 1. Der Blut- oder Rothhänfling, Brauthänfling, welcher am Vorder-

derhaupte und an der Bruſt blutroth iſt; Linaria rubra; davon einige zwo Varietäten angeben, den groſſen und den kleinen. Es iſt eben derjenige, welchen ich vorher beſchrieben habe.

2. Der graue Hänfling, Grauhänfling, wird auch nur Hänfling ſchlechthin, und, weil er ſich gern in felſigen Gegenden aufhält, der Steinhänfling genannt, Linaria fera ſaxatilis *Klein.* Motacilla modularis *Linn.* Er iſt weder am Kopfe, noch an der Bruſt röthlich, übertrifft aber, an Größe und an Anmuth des Geſanges, den Rothhänfling.

3. Der Hänfling mit einer hellrothen Platte, Linaria rubra minor *Klein.* Fringilla flammea *Linn.* iſt unter dem Namen des Gräßleins, Gräsleins, oder Gräſſerleins, Schwarzbärtchens, des Zitſcherleins, des Meerzeischens, des Ziſerinchens, in Preußen aber der Tſechtzke, bekannt. Er hat an der Kehle ein ſchwarzes Bärtchen, und iſt an Bruſt und Bauche röthlich, doch von höherer Farbe, als der Rothhänfling, aber kleiner, und ſingt nicht, ſondern zwitſchert nur.

4. Der Hänfling mit der gelben Kehle, führt den Namen des Quittenhänflinges oder Quitters.

5. Der ſchwarze Hänfling, iſt auf dem Wirbel gelblich.

6. Das Zeischen, oder der Zeiſig, Linaria viridis; ſiehe in Z.

7. Der kurzgeſchwänzte Hänfling, gelber Hänfling, rother Hänfling mit dickem Kopfe.

8. Der langgeſchwänzte Hänfling, Fringilla Braſilienſis, iſt braungrau, hat an der Wurzel des Schnabels rothe Federn, und mit Gelb vermiſchte fleiſchfarbige Flügel. Am Schwanze hat er zwo Federn, welche dreymal länger ſind, als der Körper.

9. Der angoliſche Hänfling; davon giebt es zweyerley Arten: eine hat einen fleiſchichten Schnabel;

del; der Körper oben grau, unten gelb; die andere iſt bunt.

10. Der blauköpfige Hänfling; die Hälfte des Rückens iſt grasgrün, die Flügel ſind bunt, der Schwanz iſt dunkelgrün, der Kopf blau, das übrige roth.

11. Der Purpurhänfling; iſt oben auf dem Körper dunkelgrau; das übrige ſamt dem Schwanze, purpurfarbig.

Dieſe letztere Arten ſind ausländiſch, kommen theils aus Angola, theils aus Braſilien und dem übrigen Indien. Einige darunter ſind größer als ein Sperling, und haben ein gutes und feines genießbares Fleiſch.

Die Hänflinge ſetzen ihr Neſt, welches ſie mit Würzelchen und Reischen befeſtigen, inwendig aber mit Wolle belegen, am liebſten in Wachholder= oder anderes mitten im Felde, an Hügeln und auf Bergen ſtehendes Gebüſch von Nadelholz, ja mehrentheils in eine Staude, die gar gar nicht dick iſt, und an Orte, wo die Sträuche öfters ganz einzeln ſtehen. Ihre Eyer ſind kleiner, als der Grünfinken ihre, nicht ſpitzig zulaufend, am Grunde weißgrünlich, und am ſtumpfen Ende mit röthlichen Streifen und Puncten verſehen. Ihre erſte Brut iſt im April, ſie haben aber zum öftern noch im Auguſtmonate Junge in ihrem Neſte, wiewohl dieſes nur bey einigen alten Paaren zu finden iſt, die vermuthlich vorher Eyer oder Junge verloren haben, denn die meiſten Paare beſchließen ihre Brut im Julius. Ihre Junge, deren ſie gemeiniglich 4 bis 5 auf einmal ausbringen, lieben ſie dermaßen, daß, wenn das Neſtchen mit demſelben abgenommen, in einen Käfich geſetzt, und dieſer nach und nach fort bis zu einem Hauſe an das Fenſter gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlaſſen, ſondern ihnen dahin ſo lange ihr Gefräß zutragen werden, bis ſie ſelbſt freſſen lernen.

Den ganzen Winter über ſind die Hänflinge entweder gar hinweg, oder bleiben in großen Haufen beyſammen, und werden ſelten einzeln geſehen, es müßte denn ungefähr die Nacht über ein ſehr großer Schnee fallen, da dann in den Feldern, wo den Abend vorher noch mehr als tauſend Hänflinge ſich befanden, an dem darauf folgenden Tage nicht mehr, als einer oder zwey, vorhanden ſind, die ſich aber in wenig Stunden ebenfalls unvermerkt verlieren. Doch ſind die Haufen, welche man im Winter ſieht, nicht ſo groß, als diejenigen, welche im Herbſte nach der Streichzeit, (denn im Striche ſieht man ihrer nur zu 30 und 40 mit einander fliegen,) faſt ganze Felder bedecken. Inſonderheit iſt dieſes noch zu bewundern, daß man bey liegendem tiefen Schnee, zumal wenn heller Sonnenſchein iſt, beſtändig Hänflinge in der Luft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogelheerden nicht einfallen, ſondern nur forteilen, wofern man nicht einen oder etliche fleißige Lockvögel hat. Wenn nun aber im Herbſte, oder auch im März, ſehr große Lerchenwände, deren zwey zugleich hiebey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haferſtoppeln ſind, ſchlägt, und Lockvögel in Gruben, die man in die Erde gräbt, verſtecket, der Vogelſänger ſelbſt auch, mit wenigem Reis bedeckt, in einem Erdloche ſitzt, und ein Paar angebundene (angeſillte) Hänflinge auf dem mit Hanfſamen beſtreueten Platze ſitzen hat, die er vermittelſt eines Fadens regen kann: ſo geht es wohl an, zumal wenn er ſich die Schaar von einem andern zutreiben läßt, daß er etwann hundert auf einmal im Vorbeyfliegen mit der Vogelwand ertappet und niederſchlägt. Es iſt aber nur ein Glücksfall, und man darf mit dem rücken nicht warten, bis ſie ſich ſetzen. Wer ſich dieſe Mühe nicht nehmen will, kann in den Herbſt- und Wintermonaten die Hänflinge auch vermittelſt einer Locke mit Leimruthen auf kleinen Sträuchen mitten im Felde fan-

fangen, indem dieſer Vogel, wie eine Lerche, das ganze Jahr hindurch ſeinen Aufenthalt in Feldern hat, und nur bey der Nacht in die Vorhölzer und Gebüſche einfällt.

Weil ſich nun die Hänflinge mit Garnen und Netzen nicht leicht fangen laſſen, ſo kann man ſie noch auf folgende Art hintergehen. Man macht einen Käſich von 3 Fuß lang, ſo daß an beyden Enden die zwo Schlag= oder Fangthüren, und in der Mitte der Lockvogel komme, zu welchem der Käſich noch einmal ſo hoch gemacht iſt, als zu den Seiten der Fänge. Zu dieſem werden die Säulen 8 Zoll hoch, die Länge eines Fanges 14 Zoll, zum Lockvogel hingegen 16 Z. hoch, und 10 Z. der Käſich in das Gevierte. Auf gedachten beyden Seiten des Käſichs ſind Fallthüren mit Sproſſen gemacht, wie der Käſich, welche daran zum Stellen aufgezogen werden. Inwendig im Käſich zur Stellung iſt eine hölzerne Zunge, welche die Länge den Käſich hindurch, und am Ende hinaus geht, woſelbſt eine Krinne eingeſchnitten iſt; ſo ſind auch durch die Zunge etliche Sproſſen quer durch eingebohret. Die äuſſerſten vier Eckſäulen ſind auf 16 Zoll hoch, wie in der Mitte auch diejenigen ſind, worauf der Lockvogel ſitzt. An den äußerſten Eckſäulen iſt die Hälfte hoch mit Sproſſen zugemacht, worauf die Schlagthür zu liegen kömmt, welche zurück an den Eckſäulen aufgezogen wird; an den Thüren iſt ein Faden, und hieran ein Stellholz, welches unten an die Zunge geſtellet wird. Auch iſt an gedachten Eckſäulen oben doppelter ſtarker Bindfaden herum gezogen, wodurch ein breit geſchnittener Stock geſteckt und etlichemal herum gedrehet wird, daß der Stock ſtraff an der Thür, und im Herunterſchlagen auf derſelben zu liegen kömmt, wodurch die Thür herunter gehalten wird. Will man nun verſchiedene dieſer Vögel fangen, ſo müſſen der=

gleichen in den mittelſten Käfich eingeſetzet, hienächſt aber die beyden Seitenſchlagbauer aufgeſtellet, und ihr Futter, was ſie gern freſſen, als: Hanfkörner, Rübenſamen, Salatſamen u. d. gl. hinein geſtreuet werden. Wenn alsdann die Hänflinge ihres gleichen hören, dieſer zu locken anfängt, jene näher herzu fliegen, das Futter gewahr werden, neben dem Lockvogel im Bauer auf das Futter fallen, aber auf die Sproſſen, welche durch die Zunge gehen, fallen: ſo ſchlägt alsbald die Fallthür zu, und ſie ſind alſo gefangen. Oder, man darf auch nur Sprenkel machen, und ſolche an die Orte, wo ſie ſich gern aufhalten, als: an reif gewordene Salatſamen und andere Stauden hängen: ſo kann man ſie darin ebenfalls fangen. Oder, man beſteckt die Stauden mit Leimruthen, welche eben dieſe Wirkung thun; doch darf man von den Leimruthen nicht weit weggehen, weil die Vögel von der Leimruthe herunter fallen und ſich verkriechen können.

Die Luftröhre des Hänflinges hat, anſtatt der Knorpel, vielfältig harte Beinchen, daher man auch ſeine Stimme ſo hell und ſcharf findet. Er iſt einer der beſten Geſangvögel, und ſehr ſingbegierig, ſo daß er auch im Herbſte bey ziemlich kaltem Wetter, wenn nur nicht wirklich Froſt einfällt, ſeinen Geſang fortſetzt; ja, wenn es auch ſtark friert, und nur die Sonne warm ſcheint, ſo läßt er ſich dennoch auf den Bäumen mit ſeinem Geſange hören; doch iſt der Geſang alsdann ſo lieblich nicht, als ihm Frühlinge, da er ſeine Abwechſelung, faſt wie eine Nachtigalle, viel angenehmer eintheilt, indem er bald inne hält, bald wieder anſtimmet. Wie er an ſich bereits ſehr angenehm ſingt, ſo lernt er im Bauer auch allerley vorgepfiffene Weiſen und Lieder nachſingen, ja, man bringt ihn oftmals zu einem völligen Geſange der Canarienvögel. Daher wird er häufig in Käfichen gehalten, und mit Hanfſamen

ſamen und Leindotter gefüttert; giebt man ihm aber Rübenſamen, und zuweilen etwas Grünes, ſo bringt er ſein Leben höher, als bey den bloßen Hanfſamen. Man läßt ihn ſich mit Canarienvögeln begatten, und zieht Baſtarde, die einen vortrefflichen Geſang haben.

Einen Canarienhahn mit einer Hänfling-Sie zu paaren, iſt darum etwas angenehmes, weil man dadurch erlangen kann, daß die Jungen, wenn ſie nur die Streichzeit, den September und halben October über inne behalten werden, hernach den ganzen Winter aus und ein fliegen. Seine alten Vögel Anfangs nicht zu wagen, läßt man die jungen einen Tag nach ihrem Abfluge, in einen Garten fliegen, hänget aber ſogleich einen oder beyde alten in einem Bauer mitten in einem Baume, giebt dieſen, nebſt ihrem gewöhnlichen Futter, Ameiſeneyer und Hühnerbiß (Meyerkraut, Alſine ſ. Morſus gallinæ,) und bedeckt ſie vor dem Regen mit Bretern: ſo wird man ſehen, wie die Alten die Jungen rufen, und aus dem Vogelhauſe heraus äzen. Auf ſolche Art kann man Junge und Alte drey Tage lang, Tag und Nacht, draußen laſſen, hernach aber ſtellet man die Alten unter das Fenſter, aus welchem man die Jungen künftig ein- und ausfliegen laſſen will, und ſezt daneben einen Meiſenſchlag, doch ſo, daß er nicht zufallen kann. In denſelben ſtreuet man ihnen gehackten Dotter, ſo werden ſie nach und nach aus dem Meiſenkaſten ſelbſt zu freſſen anfangen. Wenn dieſes geſchehen iſt, kann man die Alten wieder hinweg thun, die Jungen aber noch einen Monat, von der Zeit ihres Ausfluges gerechnet, alſo in der Freyheit fliegen laſſen, hernach aber den Kaſten ſo ſtellen, daß er einfalle und ſie fange, da man ſie dann bis auf das andere Jahr zur Brutzeit inne behalten muß. So bald aber im folgenden Jahre die Bäume wieder ausſchlagen, läßt man ohne Bedenken die Vögel wieder in den Garten aus, da ſie dann in demſelben brüten, und ſich beſtändig an dem gewohnten Fenſter einfinden werden. Wenn ſie das erſtemal 4 Wochen geflogen ſind, werden ſie wieder eingefangen, aber gleich nach Michaelis läßt man ſie wieder fliegen; und tüchtige Baſtarde können den ganzen Winter draußen bleiben, jedoch müſſen ſie noch an keine warme Stube gewöhnet ſeyn. Man hat den Vortheil davon, daß ſie weit ſchöner, und mit den rothen Federn an der Bruſt und auf dem Kopfe von der Natur gezieret werden, als ſie, wenn

ſie in den Vogelhäuſern eingeſperrt ſind, weder bekommen noch behalten.

Stellet man die Baſtardenzucht in einem Zimmer an, ſo muß der Hänfling keine Sie ſeiner Art, ſo wie die Canarien-Sie keinen Hahn ihrer Art zu ſehen bekommen.

Hänge≈Bank, Hangelbank, im Bergbaue, der Ort auf den Pfuhlbäumen über dem Schachte, wo die Kübel ausgeſtürzet oder ausgeſchüttet werden; daher ſagt man, wenn etwas aus der Grube iſt: es iſt über die Hängelbank.

Hänge≈Bauch, ein mehr wider die Schönheit als Güte eines Pferdes ſtreitender Fehler; ſiehe Th. III, S. 763, f.

Hänge≈Bett, ſiehe Hänge≈Matte.

Hänge≈Birke, ſiehe Hangel≈Birke.

Hänge≈Bolzen, an den deutſchen Weberſtühlen; ſiehe Sprengels Handwerke, 12. Samml. S. 307.

Hänge≈Brücke, Hangebrücke, eine Brücke, welche in einer beträchtlichen Länge ohne Joche gebauet wird, und gewiſſermaßen frey hänget, oder aus einem Hängewerke beſteht.

Hänge≈Bügel, ſiehe unter Steig≈Bügel.

Hänge≈Butte, ſiehe unter Wurſt.

Hänge≈Compaß, im Markſcheiden, eine Art Compaſſe, welche allemal angehänget wird; zum Unterſchiede von dem Setz≈ oder Handcompaſſe. Siehe oben, S. 156, f.

Hänge≈Dohne, Hangedohne, hängende Dohnen, welche an die Büſche und auf die Bäume gehänget werden. Siehe Th. IX, S. 365.

Hänge≈Eiſen, Fr. Chevêtre, bey den Schlöſſern, ein jedes Eiſen, worin ein Balken, eine Röhre, oder ein anderer Körper hänget. Wo man z. B. ganze Fußboden, welche in Rahmen gefaßt ſind, auf Balken leget, pflegt man auf den Seiten der Balken Stücke Holz einzuſetzen, welche man Unterſchläge (Fr. Lambourdes) nennt, und worein die Einſchnitte, darin die

Rah=

Rahmen zu ſtehen kommen, gemacht werden. Gewöhnlich macht man dieſe Unterſchläge an den Seiten der Balken mit Nägeln feſt; bey wichtigen Gebäuden aber bringt man, um mehrerer Feſtigkeit willen, in einer gewiſſen Entfernung von einander, doppelte Hängeeiſen, Fig. 1115 a), an. Der Theil AB ruhet auf der obern Seite des Balkens; die Seiten AC, BC liegen an den verticalen Seiten deſſelben, und die Haken CDE halten die Unterſchläge.

Ein Hängeeiſen, womit die Röhren, worin das Waſſer von dem Dache der Gebäude herunter läuft, befeſtiget werden, ſiehe Fig. 1115 b). Der Theil A umgiebt die Röhre; und die Arme BB werden in die Mauer verſtrichen.

Bey den Schlöſſern werden auch diejenigen eiſernen Stangen, auf denen die Balken ruhen, die bis an den Küchenheerd gehen, ein Hängeeiſen oder Trageband genannt.

Hänge-Fiſch, ſiehe Stock-Fiſch.

Hänge-Garn, Fr. Pentière, bey den Jägern, ein Garn, welches zum Vogelfange, inſonderheit aber zum Schnepfen- und Waſſerhühnerfange gebraucht, und daher vornämlich an die Durch- und Zugänge oder Schluften, die man hie und da um den Forſt oder das Gehölz herum gemacht hat, aufgehänget und geſtellet, und auch ein Ziehgarn, oder fliegendes Hänge- und Ziehgarn genannt wird, weil es oben mit Ringen verſehen iſt, und längs an einem Seile hin, wie ein Vorhang auf- und zugezogen werden muß.

Dieſe Garne oder Netze werden gemeiniglich aus länglich gevierten Maſchen gemacht, und müſſen nicht über 15 Ellen breit, und 20 bis 24 Ellen hoch ſeyn. Man bereitet ſie aus zarten, doch feſten Fäden. An allen Maſchen der oberſten Reihe werden meſſingene Ringeln angeheftet, um das Netz zum Auf- und Zuziehen deſto geläufiger zu machen. Durch dieſe Ring-

lein zieht man alsdann ein mittelmäßiges Seil, oder eine ½ Finger dicke Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch Schnürchen durch die vorderſten Maſchen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man das Hängegarn geſchwinde auf- und zuziehen könne, welches dann am geſchwindeſten geſchehen kann, wenn jedes Schnürchen 9 bis 12 Zoll länger, als die Höhe des Hängegarnes iſt, und weiter herab hängt. Sie ſind darin ſehr bequem, daß eine einzige Perſon deren viele richten und aufziehen kann, und nicht dabey immer Stand halten darf, indem gedachte Vögel von ſelbſt ſich darin fangen und verwickeln.

Hänge-Kappe, im Bergbaue; die kleinen Ringe auf den Seiten der Kübel, worin den Quänzel, d. i. der halbe eiſerne Ring, woran das Seil befeſtiget wird, hängt.

Hänge-Kluft, **Hangekluft**, im Bergbaue; ſiehe **Kluft**.

Hänge-Leuchter, ſiehe unter **Leuchter**.

Hänge-Matte, **Hangematte**, **Hängebett**, **Hangebett**; im Niederſ. **Kumbeer**, L. Lectus penſilis, Fr. Branle; eine hängende, an beyden Enden oder an den vier Zipfeln aufgehängte Matte, oder grobe Leinwand, beſonders ſofern ſie in den Schiffen, und bey manchen Völkern auch auf dem Lande zur Schlafſtätte dient.

Auf den Schiffen beſtehen die Hängematten gemeiniglich aus Segeltuch oder anderm groben Zeuge, und ſind rings herum mit Saumtauen eingefaßt, d. i. mit kleinen Stricken benähet. Sie werden mit beyden Enden oder mit den vier Zipfeln an den Balken des zweyten Verdeckes befeſtiget, und dienen den Bootsknechten und Soldaten zur Schlafſtätte.

Auch nennt man **Hängematte**, oder **Hamak**, Fr. Hamac, eine hängende Schlafſtätte, deren ſich viele indianiſche wilde Nationen, insonderheit im ſüdlichen Amerika die Caraiben, bedienen, theils um kühler zu ſchla-

ſchlafen, theils vor dem Ungeziefer ſicherer zu ſeyn. Sie beſteht bald aus einer Matte, bald aus grober Leinwand, bey den Vornehmen aber aus einem ſehr ſtarken und dicht gewebten feinen Baumwollenzeuge; am Oronokofluß aus einem netzförmigen Gewebe von Baumrinde; und ihre beyde Enden ſind zwiſchen etlichen Pfeilern, Pfählen, Bäumen oder Wänden an Haken aufgehängt, theils im freyen Felde, theils in Hütten, theils in Geſellſchaftsſälen.

Auf der Colonie Surinam ſind die Hamaks aus einem Stücke Kattun verfertigt, welches 6 bis 7 Fuß lang, und an 12 bis 14 Fuß breit iſt. Jedes Ende iſt in 50 und mehrere Theile abgetheilt, die durch kleine, ebenfalls aus Baumwolle verfertigte, $2\frac{1}{2}$ Fuß lange Stricke gezogen, und ſehr gut geſponnen, auch dicht in einander gedrehet ſind, und Rabans genannt werden. Alle dieſe kleine Stricke ſind am Ende mit einander verbunden, und formiren eine Schleife, durch welche man einen Strick ziehet, der an zween Haken befeſtiget wird, und dieſe werden an zween Pfählen, oder, wenn ihre Häuſer noch nicht aufgebauet ſind, an Bäumen feſt gemacht, um die Hängematte bis auf eine gewiſſe Erhöhung von dem Erdboden aufzuhängen. Das bequemſte bey dieſer Art Betten iſt, daß ſie, wegen des wenig einnehmenden Raumes leicht fortzubringen ſind. Man ſchläft in denſelben auch kühler, als in unſern Federbetten, und man hat bey denſelben weder Decken, Bettlacken, noch Matratzen, ja nicht einmal Kopfkiſſen nöthig; und man liegt darin vor Flöhen und Wanzen ſicher. Alle dort wohnhafte Europäer haben dergleichen in ihren Häuſern, ziehen ſelbige, wenn ſie einmal daran gewöhnt ſind, unſern weichſten Betten vor, und verſehen ſich damit, wenn ſie nach ihren Plantagen gehen. So gemein dieſelben ſind, ſo erſtreckt ſich doch ihr Preis von 50 bis auf

300 holl. Gulden. Die beſte Art, ein ſolches Bett aufzuhängen, iſt, daß man die Enden deſſelben dergeſtalt von einander entferne, daß es mit ſeinen Stricken einen halben Zirkel formire, deſſen Entfernung von einem Ende zum andern ſeinen Durchmeſſer ausmachet. Alsdann wird es ſo hoch von der Erde herauf gezogen, daß man ſich darein, wie auf einen etwas hohen Stuhl, ſetzen könne; man wirft ſich alsdann hinein, ſtreckt ſich aus, und liegt darin wie in dem beſten Bette.

Auf der Küſte von Guinea, reiſen die Europäer, die Vornehmen und Reichen in Hängematten oder Hamaks, welche auf den Köpfen ihrer Sclaven getragen werden; ſiehe Fig. 1116 [a]). Ihre ſchönſten Hamaks kommen von Braſilien, und ſind von Baumwolle. Einige ſind ſo dicht gearbeitet, wie ein Stück Zeug; andere ſind offen, wie ein Netzwerk. An einigen Orten ſitzt die Perſon, welche in dem Hamak getragen wird, aufrecht in demſelben, und läßt ihre Beine auf der einen Seite herüber hängen, mit ihrer Bruſt lehnt ſie ſich über das Rieth oder Bamburohr, woran der Hamak mit ſeinen beyden Enden befeſtigt iſt, da die Sclaven indeſſen bey ihrem Hamak her laufen, und Sonnenſchirme über ihr Haupt halten. In andern Gegenden hingegen ſitzt oder liegt die Perſon, der Länge nach, in dem Hamak, und zwar in der Quere, oder in einer Diagonallinie mit dem Kopfe in der einen Ecke, und mit den Füßen in der andern gegen über. Vornehme bedienen ſich auch eines Kopfkiſſens, ihr Haupt zu ſtützen.

Die Hamaken, welche von Braſilien gebracht werden, ſind von verſchiedener Farbe, mit Troddeln und Franſen von eben dem Zeuge, die an der Seite herab hängen, geziert. Man bedient ſich gemeiniglich eines Sonnenſchirmes, ſich vor der Sonne zu verwahren, und die Perſon in dem Hamak hält ſolchen in der Hand. Wenn ſie des Nachts reiſen, und ſich vor dem Thau ver-

verwahren wollen, welcher in dieſem Lande gefährlich iſt, ziehen ſie eine gemeine oder Wachsleinwand über die Stange her, und werden auch ſchlafend auf ihrer Reiſe mit größerer Bequemlichkeit getragen, als wenn ſie ſich in einer Sänfte befänden.

Phillips beſchreibt, in ſeiner Reiſe nach Guinea, die Art in Hamaken zu reiſen, noch umſtändlicher. Der Hamak, ſagt er, iſt gemeiniglich von einem breiten baumwollenen Zeuge; doch die Factore haben ſolche von ſeidenem oder anderm ſchönen Zeuge. Er iſt auf 9 Fuß lang, und 6 oder 7 breit, an beyden Enden mit kleinen Stricken oder Bändern verſehen, welche ihn wie einen Beutel zuſammen ziehen, und mit Schlingen beſetzt, die Enden über eine 9 Fuß lange Stange zu ziehen. Der Reiſende in ſolchem Hamak liegt oder ſitzt entweder, wie es ihm beliebt, und wird von zween Negern, welche Hamaksleute heißen, getragen, welche die Enden der Stange auf kleinen Rollen Leinwand auf ihrem Kopfe haben. Auf dieſe Art laufen ſie ſo geſchwinde, als ein Pferd traben kann, und ſingen fröhlich mit einander, oder wechſelsweiſe. Wenn ſie müde ſind, werden ſie von zween andern Negern abgelöſet, weil allemal 6 Negern bey einem Hamak ſind. Mann kann deren ſtets einige für geringen Preis bekommen, wenn man ſich eigene halten kann; wie die Kaboſchiren und andere große Männer, die oftmals den Engländern ihre Hamaken höflichſt anbieten, um ſie von des Königes Stadt nach ihren Factoreyen zu bringen. Die Europäer können in dieſem Lande auf keine andere Art reiſen, wegen der übermäßigen Sonnenhitze, in welcher ein Engländer kaum ½ engl. Meile des Tages gehen kann, ohne ohnmächtig zu werden. Das Reiſen in dem Hamak aber erquicket ungemein; denn über die Stange iſt ein dünner Zeug gezogen, welcher die Sonne abhält, und auf jeder Seite des Hamaks hohl herab fällt, welches, nebſt der Bewegung von Trägern, eine ſchöne kühle Luft machet. Wenn ein Kaboſchir oder angeſehener Mann reiſet, ſo hat er 10 oder 12 Schwarze mit Flinten zur Begleitung ſeines Hamaks, welche unterweges ein großes Freudengeſchrey machen und beſtändig ſchießen; und wenn ſie an den Ort, wo er hinreiſet, kommen, geben ſie eine ganze Salve, welches das größte Zeichen ſeiner Hoheit iſt.

Die eurpäiſchen Directoren und einige Große auf der Küſte von Guinea, bedienen ſich Hamake, welche

wie

wie die Serpentinen in Braſilien gemacht ſind, welche Frazier in ſeiner Reiſe nach der Südſee genau beſchrieben hat, und welche gemeiniglich mit den in Oſt=Indien gebräuchlichen Palanquinen verwechſelt werden. Dieſe Serpentinen ſind von den Hamaken nur darin unterſchieden, daß ſie mit einem gewölbten Dache bedeckt ſind, welches über die ganze Länge des Hamaks gehet, und an 4 Fuß breit iſt; ſiehe Fig. 1116 b). Es wird von Pappe oder dünnen Bretern von dem leichteſten Holze gemacht, und mit einem ſeidenen Zeuge oder ſchöner Wachsleinwand überzogen, und hat taffetene Vorhänge, die auf beyden Seiten zugezogen werden können. Wenn die europäiſchen Directoren entweder zur Luſt, oder einer Reiſe wegen, aus der Stadt gehen, werden ſie ſtets von dem Negerhauptmanne, oder dem Großen, der die Nation, zu der ſie gehören, beſchützet, und welcher unmittelbar nach des Directors Serpentine in ſeinem Hamak getragen wird, begleitet. Vor der Spitze des Zuges wird die Fahne der Nation getragen, nach welcher die Negerwache, an der Zahl 100, 150 bis 200 Mann, mit Trommeln und Trompeten folgt. Diejenigen, welche Flinten haben, ſchießen beſtändig damit. Die Trommeln werden gerührt, die Trompeten geblaſen, und alles tanzt und ſingt, ſo weit ſie gehen. Der franzöſiſche Director und die franzöſiſche Fahne haben hier bey aller Gelegenheit den Vorrang.

Hänge=Nagel, bey den Bergwerken, ein ſtarker eiſerner Nagel, der durch das Loch der Zapfen und Stangeneiſen in dem Geſchlitze der ſtarken Schwinge, die zu beyden Seiten mit ihren Wangeneiſen verwahrt iſt, geſteckt wird; und alſo das Bläuel= und Stangeneiſen zuſammen hält.

Hänge=Riemen, nennt man die beyden horizontalen, von vielfachen Leder zuſammen genäheten Riemen, wor=

worauf der Kaſten einer Kutſche ruhet, und welche verurſachen, daß eine Kutſche ſanfter geht.

Hänge=Säule, an einem Hängewerke, zwo kleine Säulen am Ende des Balkens, woran die Strebebänder geleget werden. Siehe Hänge=Werk.

Hänge=Schloß, ſ. Vorhängeſchloß im Art. Schloß.

Hänge=Seil, Fr. Trait, bey den Jägern, dasjenige Seil, woran der Leithund geführet wird, weil man ihn gleichſam daran hänget.

Die Schweißhunde werden an dem **Fangeſtricke**, die Jagd= und Rüdenhunde an der **Koppel**, und die Hetzhunde an dem **Hetzriemen** geführet.

Hänge=Seil=Kunſt, in der Hydraulik, ein Röhrenwerk, wo man vermittelſt eines Seiles und einer daran hängenden Klappe Waſſer aus der Tiefe ziehet. Sie wird auch **Heinz** genannt.

Hänge=Wage, ſiehe Grad=Bogen.

Hänge=Wand, in der Baukunſt, eine Wand, welche auf einem Hängewerke ruhet. Siehe Hänge=Werk.

Hänge=Werk, **Hangewerk**, in der Baukunſt, ein hängendes Werk, d. i. ein frey liegender langer Balken, welcher von oben her ſo verbunden oder gefaſſet wird, daß er ſich nicht biegen kann. Geſchieht ſolches durch Strebebänder, welche unter dem Balken angebracht werden, ſo wird es ein Sprengwerk genannt. Werden beyde Arten zugleich angebracht; ſo entſteht daraus ein Hänge= und Sprengwerk.

Bey einem Hängewerke, Fig. 1117, wird ein frey liegender Balken dergeſtalt gefaſſet; daß er ſich nicht biege, ſondern ſo wohl vor ſich ſelbſt gerade bleibe, als auch noch eine darüber ſtehende Laſt, z. B. eine Wand, welche alsdann eine Hängewand heißt, dergleichen bey d h a e zu ſehen iſt, ſicher trage. Die Faſſung des Balkens geſchieht auf folgende Art. Auf dem Balken a a befinden ſich eine, oder zwey, auch wohl mehr Säulen, d e, welche von zwey Strebebändern h h,

oder auch wohl auf jeder Seite von zwey, dergeſtalt gefaſſet werden, daß ſie ſich nicht ſenken können, und gleichſam hängen, daher ſie auch Hängeſäulen genannt werden. An dieſe Säulen wird nun der darunter befindliche Balken mit eiſernen umgelegten Bändern, oder mit Ankern; oder auch wohl mit Schwalbenſchwänzen befeſtiget, welches verurſachet, daß der Balken ſich unmöglich bey e e biegen könne, wenn auch gleich die ganze darüber ſtehende Wand voll gemauert würde. Wenn die Strebebänder unter die Balken angebracht werden, heißt ſolches allein Sprengwerk; ſiehe Fig. 1118.

In manchen Fällen iſt das Hänge- und Sprengwerk gar nicht zu entbehren, z. B. bey Decken über große herrſchaftliche Säle, über welche öfters noch Zimmer und mancherley Appartemente für die Domeſtiken angeleget werden müſſen; bey großen hölzernen Kirchdecken; imgleichen bey Brücken, die man alſo anlegen ſoll, daß durch viele darunter geſetzte Pfeiler die Schifffahr nicht gehindert werde. Von den bey Brücken beſonders anzulegenden Sprengwerken, ſiehe Th. VII, S. 32, f.; und Hängewerken, S. 34, f. Es können aber auch Brücken ein Hänge- und Sprengwerk zugleich haben, dergleichen Fig. 1119 zeiget; der daſelbſt an das Hängewerk befeſtigte Balken oder Träger, a, wird ein eingehängter Träger genant.

Hängel, (der) das Gelenk, derjenige Theil eines Körpers, wo ein Theil an dem andern hänget; ein im Hochdeutſchen unbekanntes Wort. Ahab wurde zwiſchen dem Panzer und Hengel (Hängel) geſchoſſen, 1 Kön. 22, 34. 2 Chron. 18, 33.

Hängeln, ein nur in der Seefahrt übliches Wort. Ein Fahrzeug hängelt, wenn es Waaren von einer Rhede zur andern bringt. Vielleicht von dem An- und Abhängen

hängen des Fahrzeuges; indem dieſe Art des Handels auch An- und Ablegen.

Hängen, (*) das Activum des weiter unten vorkommenden Neutrius hangen.

1. Hangen laſſen. Der Eſel hängt die Ohren, der Hund hängt den Schwanz, der Vogel die Flügel. Ein Niedergeſchlagener hängt den Kopf, läßt ihn ſinken. Das Maul hängen, in den niedrigen Sprecharten, mißvergnügt ſeyn, Verdruß empfinden.

2. In mehr thätigem Verſtande, hangen machen, eine Handlung vornehmen, nach welcher ein Ding hanget.

1) Eigentlich. Den Hut an den Nagel, das Kleid an die Wand, den Mantel an einen Haken hängen, Einen Dieb an den Galgen hängen, mit Zuſchnürung der Luftröhre. Einen Mantel über ſich, um ſich hängen, Im gem. Leben läßt man den Accuſativum des Ortes mit ſeinem Vorworte zuweilen aus. Das Rad hängen, im Bergbaue, es an ſeinen gehörigen Ort hängen, es einhängen. In engerm Verſtande wird hängen ſehr häufig für an den Galgen hängen gebraucht. Einen Dieb hängen laſſen. Kleine Diebe hängt man, die großen läßt man laufen. Siehe Henken.

2) In

(*) Bey dem Ottfried und andern ältern oberdeutſchen Schriftſtellern hangen und hengen. Da es bey dem Tatian, Hornegk und andern auch hahan lautet, ſo ſcheint es von ha, hoch, herzuſtammen, weil mit dem Hängen doch größtentheils der Begriff der Höhe verbunden iſt; es mag nun der Uebergang des Hauchlautes in den nieſelnden Laut ng bloß von der Mundart herrühren, oder ein Zeichen eines Intenſivi oder einer ähnlichen Form ſeyn. Indeſſen ſieht auch dahin, ob hahan, ſofern man das mittlere h mit einem ſtarken Hauche ausſpricht, nicht zu Haken gehöret, weil die meiſten Dinge, welche man hänget, einen Haken voraus ſetzen, und das Lat. Uncus, ſo wie das deutſche Angel, Anker, Hanke u. ſ. f. ſchon dieſen Naſenlaut haben. Ottfried braucht das einfache hängen ſehr häufig für erlauben, bewilligen, verſtatten; von welcher längſt veralteten Bedeutung noch verhängen etwas behalten hat.

2) In weiterer Bedeutung, an einem andern Körper kleben, oder haften machen. Jemanden eine Klette an das Kleid hängen. Noch häufiger, als ein Reciprocum. Die Kletten hängen ſich an die Kleider, der Koth hängt ſich an die Schuhe, der Schmutz an die Wäſche.

3) Figürlich. (a) Hinab laſſen, im Bergbaue. Holz hängen, es in die Grube hinab laſſen. (b) Viel Geld an etwas hängen, für wenden, im verächtlichen Verſtande. Alles auf den Leib hängen, alles an Kleider wenden. (c) Sich an Jemanden hängen, gleichfalls nur im verächtlichen Verſtande, es mit ihm halten, ihm zugethan und ergeben ſeyn, ſeine Begierden und Erwartungen auf eine dauerhafte Art auf ihn richten. Sein Herz an etwas hängen.

Hänger, (der) in der Seefahrt, die Tauenden von mittelmäßigen Größe, welche an den Braſſen herab hängen. In dem zuſammengeſetzten Kopfhänger, bedeutet es Jemanden, der den Kopf hänget, oder hängen läſſet.

Hänschen im Keller, ſiehe im Art. Hans.

Hänſeln, Fr. hanſer, das Diminutivum des noch im Niederſ. üblichen Zeitwortes hänſen, in eine Hanſe, d. i. in eine Geſellſchaft aufnehmen. Da dieſe Aufnahme von Alters her mit gewiſſen lächerlichen, oft aber auch beſchwerlichen und grauſamen Gebräuchen begleitet war, die man gar bald für das Weſentliche der ganzen Sache zu halten anfieng: ſo iſt auch dieſes Zeitwort denſelben beſonders eigen geworden, ſo daß es überhaupt, mit gewiſſen lächerlichen Gebräuchen zu etwas einweihen bedeutet. Es wird dieſe Gewohnheit noch bis dieſen Tag an einigen Orten unter Kaufleuten, Handelsdienern und Kaufmannsjungen, Handwerksburſchen und einigen reiſenden Paſſagieren, beobachtet, daß nämlich, wenn ein ſolcher in ihre Zunft aufgenommen werden will, oder auf der Reiſe

zum

zum erſtenmal an einen gewiſſen Ort kömmt, wo er vorher niemals geweſen, und wo der Hänſelactus gemeiniglich vollzogen zu werden pfleget, er ſolches hänſeln mit Waſſerbegießen, Kettenbeißen, in Rauchfang ſtecken, und andern dergleichen Fratzen mehr, an ſich verrichten laſſen, oder ſich davon loskaufen muß. Bey den Handelsbedienten in Königsberg wird dieſes hänſeln kaiſern genannt, indem es in Stoßung des Hintern an einen Stein, welcher Kaiſer heißt, und 10 Ellen im Umfange hat, beſteht. Das hänſeln iſt inſonderheit auch unter den Seefahrenden, wenn ſie zum erſtenmale unter die Linie, oder an gewiſſe merkwürdige Orte der See kommen, gebräuchlich; und geſchah vor Zeiten inſonderheit zu Bergen, in Norwegen.

Es iſt dieſes eine unter den Matroſen eingeführte Gewohnheit, der ſich Niemand entziehen kann; und alle diejenigen, die gehänſelt werden, müſſen ſchwören, daß ſie ſelbſt auch allemal mit denjenigen, die noch nicht gehänſelt ſind, eben ſo verfahren wollen, wenn ſie ſich mit ihnen in ſolchen Gegenden auf der See befinden, wo dieſe Ceremonie beobachtet werden muß, und welche man ihnen in dieſer Abſicht bekannt machet. Die Umſtände dieſer Handlung ſind gemeiniglich folgende. Man ſetzt einen mit Waſſer angefüllten Zober mitten auf das Verdeck; drey oder vier Matroſen nehmen denjenigen, der gehänſelt werden ſoll, bey den Beinen und Armen, und tauchen ihn mit dem Hintern etlichemal in den Zober; zuletzt aber laſſen ſie ihn ſchalkhafterweiſe hinein fallen, daß er die Füße in die Höhe kehret; und wenn er ſich alsdann herum drehet, und alle Mühe anwendet um heraus zu kommen, werden ihm von andern Matroſen noch einige Eimer Waſſer über den Leib gegoſſen; und damit hat dieſe Ceremonie unter einem lauten Gelächter ein Ende. Uebrigens können diejenigen, die zum erſtenmal eine Seereiſe thun, einem ſolchen Bade entgehen, wenn ſie der geſamten Mannſchaft auf dem Schiffe ein Maß Branntwein zum Beſten geben.

Nunmehr iſt das hänſeln ſo gemein geworden, daß es damit bis auf die Fuhrleute gekommen iſt, und daß, inſonderheit auf dem Thüringer Walde, die zum erſtenmal

auf die Leipziger Meſſe reiſenden, entweder durch einen hohlen Stein kriechen, oder der den ſo genannten Hänſelgroſchen, d. i. Geld zum Verſchmauſen geben müſſen.

Ein jeder Reiſender, der gehänſelt werden ſoll, thut am beſten, wenn er das Geld, das man von ihm verlanget, giebt, als daß er ſich der närriſchen Ceremonie des Hänſelns unterwerfe; wie denn überhaupt dieſe Ceremonie wider eine gute Polizey läuft, oft mit Verletzung der Geſundheit der Neulinge geſchieht, auch zuweilen mit Mord und Todtſchlag ſich endiget, und daher billig an verſchiedenen Orten bey hoher Strafe gänzlich verboten, an andern aber nur auf gewiſſe Maße erlaubt iſt, am allerbeſten aber durchgängig abgeſchaffet werden ſollte.

Churbraunſchweigiſches Edict gegen das Hänſeln, ſt. in den Braunſchw Calenb. Ordn. S. 1039.

Mit dem Hänſeln kommen die Ceremonien vieler Profeſſioniſten und Handwerker, welche ſie bey dem Geſellenmachen zu beobachten pflegen, überein. Siehe auch Deponiren. im IX. Th. S. 111, fgg.

Hänſel-Bank, bey den Bürſtenmachern, eine Bank, worauf der Profeſſioniſt den hölzernen Bürſtenſtiel einer Kopfbürſte glatt beſchneidet. Siehe Schneidebank der Bürſtenmacher.

Hänſel-Becher, ein großer Becher, welchen ein Neuling in manchen Gegenden, wenn er gehänſelt, d. i. in eine Geſellſchaft aufgenommen wird, ausleeren muß. Niederſ. Hänſebeker.

Hänſel-Groſchen, ſiehe oben, auf dieſer Seite.

Härchen, ſiehe Haar.

Hären, ſich hären; ſiehe Haaren 1.

Hären, härin; ſiehe oben, S. 482.

Häring, (*) (der) L. Halec, Harengus, ein eßbarer, ſchaarweiſe ſtreichender Seefiſch, welcher beſonders in den

(*) Im Oberd. Haring. Niederſ. Hering, im mittlern Lat. Harenga, im Ital. Arenga, im Angelſ. Hæring, im Engl. Her-

den nordiſchen Gewäſſern in großer Menge gefangen, und auf verſchiedene Art zubereitet wird; Clupea Harengus *Linn.* Wenn der Häring ſeine völlige Größe hat, ſo beträgt ſein Körper ungefähr 11 bis 12 Zoll in die Länge, und 3 bis 4 im Umfange, wo er am breiteſten iſt. Er hat Floßfedern, unter welchen die größeſte auf dem Rücken aus 17 Streifen oder Gräthen beſteht, davon die vierte und fünfte die längſten ſind. An jeder Seite der Ohren hat er ebenfalls eine Floßfeder von 17 Gräthen, unten am Bauche aber eine doppelte oder gabelförmige, welche ſich in zwo theilet, deren jede 9 Gräthen hat. Mit dieſer verbindet ſich eine andere an der Seite des Schwanzes, von 16 Streifen; und vor dieſer großen Floßfeder am Bauche befindet ſich die Oeffnung zur Ausführung des Unrathes (der Anus). Seine Schuppen ſind länger als breit, laufen rund zu, liegen über einander, wie die Ziegel auf einem Dache, und hängen unter der Haut an einer Art von kleberigen Fäſerchen zuſammen. Sie ſind viel weißer, und nicht ſo gelb als an andern Fiſchen; beſonders haben ſie um den Bauch einen Silberglanz, welcher auch des Nachts ſchimmert, und die Schaaren dieſer Fiſche im Meere auch im Dunkeln kennbar machet. Doch glauben einige, daß dieſes Leuchten der

Herring, im Holländ. Harink, im Franz Hareng, im Böhm. Herynk. Weil dieſer Fiſch zu manchen Zeiten in großen Heeren nach fremden Küſten wandert, ſo leiten Wachter und andere deſſen Namen von Heer her. Allein er ſcheint vielmehr von dem Lat. Halec abzuſtammen, weil der Uebergang des l in r und umgekehrt, etwas ſehr gewöhnliches iſt. Das n iſt von nieſelnden Mundarten eingeſchaltet, und einige Gegenden ſprechen noch ohne n Härig. Das Lat. Halec wird von ἅλς, Salz, hergeleitet, weil man dieſen Fiſch ſehr früh einzuſalzen pflegte. Auf ähnliche Art heißt er im Dän. und Norweg. Sild, und im Schwed. Sill, vermuthlich auch von Salz. Weil man in der erſten Sylbe ein ſehr deutliches ä hören läßt, ſo ſchreibt man auch dieſes Wort richtiger mit dieſem Selbſtlaute, als mit einem e, welches ſich im Hochdeutſchen bloß auf die unrichtige Ableitung von Heer gründet.

Fiſche nicht anders entſtehe, als wenn ſie gejagt werden, oder das es eigentlich wohl gar nicht von den Fiſchen ſelbſt, ſondern von einer unzählichen Menge leuchtender Waſſerwürmer herkomme, die beſonders den Häringen zu ihrer Speiſe dienen. Das Vergröſſerungsglas bey der Sonne entdeckt in jeder Häringsſchuppe Schönheiten, die das Auge in Erſtaunen ſetzen, und ſich mit Worten nicht abſchildern laſſen. Jede Schuppe beſteht aus genau verbundenen knorpeligen Faſern, welche aus der Mitte nach dem Umfange ſtrahlenförmig zulaufen, und ſich ausbreiten. Unter dieſem natürlichen Küraſſe, welcher den Häring gegen den Stoß harter Körper, und gegen die Verwundungen beſchützet, die ihm das Reiben der andern Fiſche, die ihn in ſo großer Menge umgeben, verurſachen würde, liegt auf dem Rücken eine zarte ſchön dunkelblaue Haut, die aber nach dem Bauche zu immer etwas heller wird, bis ſie endlich ſo weiß wird, wie die Schuppen. Zuweilen findet man zwiſchen dieſer Haut und dem Fleiſche etwas ſchwärzliches Fett, worunter die milchfarbigen Fleiſchmuskeln in verſchiedenen Lagen liegen. Ein jeder Muskel hat ſeine beſondere Haut, die ihn umgiebt, wie auch flechſenartige Faſern, und faſt allemal kleine Gräthen.

Der Kopf des Härings iſt knöchern, und hat oben eine kleine Erhöhung, die an ihm, wie eine Gräthe, längs hin läuft. Zu beyden Seiten derſelben findet man zwo ſchmale, aber etwas längliche Vertiefungen. Gegen das Maul oder die Naſe zu, wird der Kopf ziemlich ſchmal, und iſt an beyden Seiten zuſammen gedrückt. Jede Seite hat acht knöcherne Schalen oder große und breite Gräthen. Die innere Seite hat viele Höhlungen und Ungleichheiten. Seine harten Theile ſind nicht, wie bey andern Thieren, durch gezähnte oder zackige Näthe (Suturen) in einander gefügt. In dem Gehirne unterſcheidet man die neun Theile, wel-

che gemeiniglich Proceſſus genannt werden, und in drey Reihen da liegen. Die erſte Reihe beſteht aus zwo runden Erhöhungen; die zweyte, aus ſechs andern länglich runden, aber etwas größern; die dritte Reihe enthält nur eine einzige, deren Geſtalt einigermaßen dreyeckig iſt. Die Höhlen im Gehirne ſind gemeiniglich mit einer ſalzigen Lymphe oder Feuchtigkeit angefüllt. Die harte und weiche Hirnhaut (dura & pia mater) ſind ſehr ſichtbar. Das Rückenmark (Medulla ſpinalis) iſt ganz anders, als bey andern Fiſchen. Es iſt nämlich nicht in gleiche Theile abgetheilt, ſondern geht in einem ununterbrochen fort. Hierin kommen die Häringe mehr mit den Menſchen und vierfüßigen Thieren überein. Aus der mittlern Gehirnreihe kommen die Sehenerven hervor, welche aber ſehr kurz ſind. Sie vereinigen ſich nicht erſt, ſondern gehen gleich, ohne ſich zu durchkreuzen, gegen den Grund der Augen zu, und machen bey dieſen Thieren das erſte Nervenpaar aus.

Die Augen haben eine ganz beſondere Einrichtung. Das Aderhäutchen (Tunica choroides) hat unten ein muskelartiges Weſen, welches ſich um die Sehenerven herum, in einer kleinen Entfernung davon, befindet. Solchergeſtalt kann der Häring dieſes Häutchen, nach Belieben, zuſammen ziehen, oder ausdehnen, folglich, dadurch ſein Auge verlängern oder verkürzen. Der Augenbogen (Iris) hat eine ſchöne rothe Farbe. Die kryſtallartige Flüſſigkeit iſt wie bey andern Fiſchen. Uebrigens ſind die Augen zirkelrund, und nicht mit Augenliedern, ſondern, wie bey andern Fiſchen, mit einer Haut, welche ſie über die Augen ziehen können, verſehen.

Die Häringe haben vier Geruchnerven; auf jeder Seite zween. Das obere Paar entſpringt aus der mittlern Gehirnreihe, geht an den Seiten des Gehirnes, und inwendig an den Augen, ungefähr 1 Zoll weit, fort;

fort; kömmt hernach an zwo länglich runde Erhöhungen, die von eben der Subſtanz ſind, wie das Gehirn, und ſteigt, in einem Bogen, darüber hinweg. Alsdann durchkreuzen ſich die beyden Nerven dieſes Paares, und vereinigen ſich bey den Naſenhöhlen. Das untere Paar der Geruchnerven entſpringt aus der vordern Gehirnreihe, und läuft in den untern Theil des Kopfes, wo ſich die beyden Nerven dieſes Paares vereinigen. Alsdann trennen ſie ſich wieder, und kommen an den untern Theil der oben erwähnten länglich runden Erhöhungen über dem Gehirne. Dieſe Werkzeuge des Geruches ſind in einer knorpeligen Höhlung nahe bey dem Maule enthalten; und die Naſenlöcher ſind mit ſo feinen und zarten Fäſerchen bekleidet, daß der Häring nothwendig den feinſten Geruch haben muß.

Im Maule iſt der Gaumen ſehr merkwürdig. Dieſer ſtellt eine ſilberfarbige bogenartige Höhlung voller Falten vor. Er hat eine knöcherne halbzirkelrunde Einfaſſung, und iſt mit ſehr vielen kleinen Zähnen beſetzt. Hinten im Maule ſind noch zwo Erhöhungen mit eben ſolchen Zähnen verſehen, daher ſie ſich auch rauh anfühlen laſſen. Gleich hinter ihnen iſt der Anfang des Rückgrathes. Die Natur hat dieſem Fiſche aus keiner andern Abſicht eine ſolche Menge Zähne gegeben, als damit er ſich von unendlich kleinern Fiſchen ernähren ſoll, die ihm ſonſt unter dem Käuen entſchlüpfen möchten. Solchergeſtalt dienen ihm die Zähne nicht nur dazu, ſeinen Raub zu faſſen, ſondern ihn auch ſo lange feſt zu halten, bis er verſchlungen werden kann. Die Zunge iſt klein, ſcharf, ſpitzig, und mit einem harten Rande eingefaßt. Die untere Kinnlade ſteht etwas vor der obern heraus. Der Schlund iſt mit dünnen Fleiſchfaſern, die ihm als Muskeln dienen, wie auch mit Drüſen von verſchiedener Geſtalt und Größe, beſetzt. Er beſteht aus vier verſchiedenen Häuten, welche von einem ganz anderm Gewebe, als

die

die Häute des Magens, ſind. Dieſer Magen, in welchen der Schlund auf der linken Seite hinein geht, iſt oben breiter als unten, und geht endlich ſpitzig zu.

Das Zwerchfell iſt bey den Häringen knorpelig, und hat weder Fleiſchfaſern, noch ſonſt eine muskelartige Ausdehnung, folglich auch für ſich keine Bewegung. Es ſcheint alſo nur zu einer Abtheilung der Leibeshöhle, oder dazu, daß andere Theile damit verbunden werden können, beſtimmt zu ſeyn. Das Herz liegt unter den Lungen; und das Behältniß, worin es ſich befindet, iſt etwas geräumig, damit es ſich darin bewegen könne. Es hat eine dreyeckige Geſtalt, und iſt in einem Herzbeutel von gleicher Geſtalt eingeſchloſſen, der ſo feſt iſt, und es ſo umgiebt, wie eine Haut.

Es ſind noch der Schwanz, die Floßfedern, und die Schwimmblaſe übrig. Vermittelſt dieſer Theile können die Häringe von einem Orte zum andern kommen, und ihre Nahrung holen. Der Schwanz iſt das vornehmſte Werkzeug zum Schwimmen. Die Floßfedern dienen nur dazu, den Körper einigermaßen im Gleichgewichte zu erhalten, und zu hindern, daß er nicht ſchwanke und auf die Seiten falle. Die Blaſe iſt ein längliches Behältniß oder Luftgefäß, wodurch der Fiſch in den Stand geſetzt wird, ſich in einer jeden Tiefe des Waſſers ſchwebend zu erhalten. Denn, nachdem der Fiſch mehr oder weniger tief ſchwimmt, um ſo viel mehr oder weniger wird die Luft in der Blaſe zuſammen gedrückt. Die Blaſe nimmt daher um ſo viel mehr oder weniger Raum ein, und folglich wird der Körper des Fiſches, wovon dieſe Blaſe einen Theil ausmacht, größer oder kleiner, nachdem die Tiefe des Waſſers verſchieden iſt, ungeachtet das eigentliche Gewicht immer einerley bleibt.

Die zur Zeugung und Fortpflanzung gehörigen Theile bey den Häringen beyderley Geſchlechts ſind vornämlich dasjenige, was man ſonſt den Rogen und die

Milch zu nennen pflegt. Die Milchgefäße dienen, ohne Zweifel, anſtatt der Hoden, zur Abſcheidung des Samens. Der Same wird in vielen kleinen Zellen oder Räumchen aufbehalten, bis er, durch ein gemeinſchaftliches abführendes Gefäß, auf den von dem Weibchen in Sand, oder ſonſt wohin, gelegten Rogen vergoſſen wird, und den Eyerchen, woraus derſelbe beſteht, Leben, Nahrung und Wachsthum giebt. Die Auslaſſung des Rogens, und die Ergießung des Samens auf jenen, wird entweder durch ein Reiben der Fiſche an einander, wie einige bemerkt haben wollen, oder durch eine andere Reizung, die uns nicht genugſam bekannt iſt, verurſachet und befördert.

Der Häring ſchließt eine ſolche Menge von Eyern in ſich, daß man hieraus einzig und allein begreifen kann, wie dieſer Fiſch, bey der gewaltigen Menge, die jährlich von ihm gefangen wird, ſich dennoch beynahe bis ins Unendliche vermehren könne. Er führt, nach Harmer's Beobachtung, (ſ. Th. XIII, S. 488) in ſeinem Rogen 29 bis 31 Tauſend Eyer bey ſich, die er alle in den Gewäſſern von England und Scotland von ſich ſchießt, und woraus man einigermaßen auf die Menge der jungen Brut ſchließen kann, die daraus entſtehen muß, da in einem Jahre von den Holländern allein ehemals an zweymal hundert tauſend Tonnen gefangen wurden, welches eine Anzahl wenigſtens von 192 Millionen Häringe ausmacht; ohne was nun noch von den andern Nationen gefangen worden. Und doch kommen alle Fiſcher darin überein, daß dasjenige, was an Häringen von den Europäern gefangen wird, gegen den ganzen Schwarm, der von Norden aus zieht, noch nicht wie 1 gegen eine Million ſich verhalte. Muß nicht jeder Vernünftiger hiebey die Vorſehung der Allmacht bewundern, welche gerade die Eßbaren Thiere des Meeres ſich in ſo unendlicher Menge vermehren läßt, da die großen Ungeheuer des Oceans, die Wallfiſche

und

und andere große Raubfiſche faſt nur immer 2 bis 3 Junge zur Welt bringen!

In Abſicht auf die Nahrung und Speiſe, davon der Häring ſich unterhält, ſind die Schriftſteller nicht einig; und dieſen Umſtand werden nur diejenigen mit Gewißheit beſtimmen können, die bey dem Häringsfange gegenwärtig ſind, und was der Häring in ſeinem Magen eingeſchloſſen hat, zu beobachten Gelegenheit haben. Nach einiger Bericht, nähret ſich dieſer Fiſch von andern kleinern Fiſchen, Krabben, Muſcheln, Gewürme u. d. gl. für welchen kleinen Raub er hernach, wie aus dem Folgenden erhellen wird, von den großen Raubfiſchen auf eine grauſame Art geſtrafet wird. Andere hingegen behaupten, daß er ſich, wider aller Fiſche Natur, bloß von dem Schleime des Waſſers unterhalte, daher er auch ſein ſo weichliches Fleiſch haben ſollte. Die erſtern verdienen allerdings Glauben und Beyfall, und es ſtimmt mit deren Ausſage auch dasjenige völlig überein, was ich weiter unten von den Wanderungen der Häringe, in welchen ſie ihrem Fraß nachziehen, ſagen werde. Und warum ſollten den Häringen von der Natur die Zähne gegeben seyn, deren ſie zum Waſſerſchlürfen gar nicht, wohl aber zum Faſſen und Feſthalten der kleinen Fiſche und anderer Geſchöpfe bedürfen! Hiezu kömmt noch die Ausſage glaubwürdiger Männer, die bey dem Nachſuchen in dem Magen der Häringe verſchiedenes angetroffen, und daß die kleinen Herbſthäringe an die Angeln, die mit kleinen Krabben verſehen ſind, anbeißen ſollen. Neukranz hat in einem Häring zuweilen über 60 kleine halbverdaute Seekrebſe gefunden, und Leeuwenhoek hat vielen Fiſchleich in ihrem Magen angetroffen.

Von den Krankheiten der Häringe findet man wenig aufgezeichnet, da doch von vielen andern Fiſchen bekannt iſt, daß ſie Würmer und eine Art Läuſe bey ſich führen, und von denſelben gequälet werden. Jedoch

doch iſt der Häring auch nicht ganz frey von dieſer Plage, indem man in ſeinem Magen in den heißen Sommermonaten und gegen den Herbſt eine kleine Art rother Würmer antrifft, wovon die Buchten in Norwegen dermaßer angefüllt ſind, daß das Waſſer roth gefärbt ſcheinet. Man nennt ſie in Norwegen Röd-Aat; und **Pontoppidan** beſchreibt ſie ſo klein, als eine halbe Stecknadel, und ſo dünn als die feinſte Seide. Dieſes Inſect verurſachet in den Eingeweiden der Häringe eine Fäulniß, worauf eine gänzliche Auszehrung erfolget.

Man findet, daß der Bauch der Häringe im Frühlinge, doch nicht in jedem Jahre, roth iſt, und daß dieſe rothbäuchigen Häringe ſehr geſchwinde faulen. Die Urſache dieſer Röthe ſchreiben die norwegiſchen Fiſcher gewiſſen kleinen Würmern zu, die ſie im Bauche der Häringe gefunden haben, und die ſie Rödaat nennen. Des anſehnlichen Verluſtes wegen, den dieſe Würmer dem ſo wichtigen Häringsfange zufügen, (indem, wenn man den Fiſch ſo aatig, wie er gefangen wird, ſalzet, der Bauch ſich durch die Schärfe der Materie gänzlich verzehrt, und der Fiſch ſchlechter und unanſehnlicher wird,) ſollen, nach dem Inhalte einer königlichen Verordnung, die rothbäuchigen Häringe (Aat-Sild) ein Paar Tage, nachdem ſie gefangen worden, im Garne bleiben, um, wie es heißt, in der Zwiſchenzeit die Würmer von ſich zu geben, indem ſich alsdann das Aat von ſelbſt verzehrt, und der Fiſch gleichſam durch Hunger rein wird. Linné giebt dieſen Rödaat, auf eine bloße Vermuthung des Herrn Ström, der ihn doch nie geſehen hatte, zuverläſſig für eine Scolopendra (Tauſendfuß) aus; aber irrig. Die Würmer, welche unſern und anderer Thiere Leibern einen beträchtlichen Schaden zufügen, müſſen nicht unter den Larven der Inſecten, nicht unter den Molluscis, nicht unter den vollkommenen oder aus vielen organiſchen Theilen zuſammen geſetzten Wurmarten geſuchet werden. Wenn wir die Inſecten ausnehmen, ſo iſt der Fall ſelten, daß die übrigen Thiere von dieſen geplagt werden. Man wird jene unter den einfachen und ſehr wenig organiſirten Würmern finden. Dieſe ſind, durch eine wurderbare Einrichtung des Allerhöchſten, die Zerſtörer der Lebendigen und der Todten. Der harte Stein, das gefällte Holz, die Erde, worauf wir treten, der Boden unſerer

rer Wäſſer, der Häring, den wir genießen, alles bis auf unſere Leiber, todt und lebendig, ſind dieſen nagenden Würmern unterworfen. Hr. Etatsrath Müller fand in den ſandigen Ufern der Oſtſee, inſonderheit im Schlamme, zwiſchen den Steinen und aufgeworfenen Meergräſern, eine Art rother Würmer in einer unzählbaren Menge, wie Sand am Meere. Sie waren klumpenweiſe in einander geſchlungen. Aller Schlamm war faſt eine bloße Maſſe von Würmern. Ihr Körper iſt ſehr einfach, ohne Glieder, Abſätze oder Ringe, 8 bis 10 Lin. lang, und ½ Lin. breit, fadenförmig, glatt, gerundet, überall von gleicher Breite, und ſich in allem gleich. Ihre Farbe iſt weißlich und blaß, oft fällt ſie ein wenig in das Rothbraune, bisweilen iſt ſie ganz roth. Durch die Mitte des ganzen Körpers ſchlängelt ſich ein ſehr deutliches ziegelrothes Gedärm, welches in einigen dick, in andern ſchmal, bey einigen auch im Schwanze in kleine Stücke zertheilt iſt. Dieſer Wurm gehört zu dem Geſchlechte des Fadenwurmes oder Gordius, und iſt eine neue Art deſſelben. Vergleicht man nun dasjenige, was die Naturforſcher vom Rödaat melden, mit jetzt beſchriebenem Fadenwurme und den gewöhnlichen Wirkungen der Fadenwürmer, ſo wird es ſehr wahrſcheinlich, daß dieſer, oder ein ihm ſehr nahe verwandter, und nicht die Sclopender des Linné, der Rödaat ſey. Vermuthlich iſt der Name Rödaat von den norwegiſchen Einwohnern, Würmern verſchiedener Art beygelegt worden. Vielleicht iſt der Rödaat den Häringen, wie der Leberegel den Schafen, allein eigen, und findet ſich, wie dieſer, kaum außer den Thieren.

Wie alt der Häring werden könne, iſt wohl ſchwer zu beſtimmen, ob man gleich gemeiniglich glaubt, daß die Fiſche überhaupt ein ſehr hohes Alter erreichen können. Hederſtröm hat, wie ich im XIII. Th. S. 490 gemeldet habe, beweiſen wollen, daß durch die Ringe an den Rückgrathswirbeln, das Alter der Fiſche ſich ſo gewiß beſtimmen laſſe, wie das Alter der Bäume durch die Saftringe; welches dann auch bey den Häringen eintreffen müßte, wofern dieſe Behauptung durch mehrere Erfahrungen ſich beſtätigen ſollte.

Unter den verſchiedenen Arten der Häringe ſind die Sardinen der Nordſee, die Sardinen oder Sardel-

Sardellen des mittelländiſchen Meeres, und die engliſchen Sprotten, am merkwürdigſten; von welchen an ſeinem Orte ein Mehreres vorkommen wird. Auch ſind, nebſt mehrern Arten, die um Königsberg in Preußen und um Danzig in der Oſtſee, und um den finniſchen oder bottniſchen Meerbuſen in großer Menge ſchwärmenden Strömlinge, deren weiter unten Erwähnung geſchehen wird, nicht weniger die Bredlinge, oder Breitlinge, Latulus, den Häringsarten mit beyzuzählen.

Die Häringe langen alle Jahre in unzählbaren Heeren, auf den isländiſchen Küſten ſowohl, als in dem übrigen nördlichen Meere an, wo verſchiedene Nationen ſie erwarten, von deren Handlung ſie ein wichtiges Stück ausmachen. Sie haben, wie verſchiedene andere kleine Arten der Fiſche, als: die Makrelen, Platteißen, Sardellen ꝛc. ihren gewöhnlichen Aufenthalt in den am weiteſten gegen Norden gelegenen Abgründen des Meeres. Die unbegreifliche Menge Eis, welche in dieſen Meeren niemals ſchmilzt, ſondern von Jahre zu Jahre dicker wird und ſich weiter ausbreitet, giebt dieſen Fiſchen eine ſichere Zuflucht, wo ihr Leich ſicher liegt, und das Wachsthum ihrer Jungen befördert wird. Denn es iſt augenſcheinlich, daß ſie in dieſen tiefen, mit Eis belegten, Schlünden, von den Meerſchweinen, Stockfiſchen ꝛc. nichts zu befürchten haben, denen es hier zu ſchwer fiel, Luft zu ſchöpfen, als daß ſie ſich hieher begeben ſollten. Eben das gilt von den Wallfiſchen, deren Lunge beynahe wie bey den Landthieren geſtaltet iſt, daß ſie beſtändig eine neue und friſche Luft, Athem zu holen, nöthig haben. Folglich genießen hier dieſe kleine Fiſche eine Ruhe, die weder von den größern Fiſchen, noch von den Fiſchern, die ſich ihnen nicht nähern können, geſtöret wird. Daher kömmt es, daß ſie ſich erſtaunlich vermehren; ihre Zahl nimmt endlich ſo zu, daß es ihnen an Nahrung

fehlt,

fehlt, und ſie Colonien ausſchicken müſſen, um anderwärts zu leben. Vielleicht kehrt endlich ein kleiner Ueberfluß derſelben, oder wenigſtens ihre junge Brut, nach langem Herumſchweifen, wovon wir ſogleich hören werden, wieder nach dem Pole zurück, um auch ſeines Ortes zur Erhaltung des Geſchlechtes etwas beyzutragen. Wenn die Häringe das nordiſche Eis haufenweiſe verlaſſen, ſo werden ſie ſogleich von allen großen und kleinen Arten der Raubfiſche, als: Hayfiſchen, Seehunden, Meerſchweinen, Finnfiſchen und Nord-Capern, wie auch Schellfiſchen und Kabeljauen, angefallen, die, vom Hunger gezwungen, und durch einen beſondern Trieb geleitet, ihnen entgegen gehen, und ſie immer vor ſich her aus dem Eismeere in die atlantiſche See jagen. Selbſt die Vögel an den grönländiſchen Küſten müſſen ſie zu erhaſchen wiſſen, weil man bey ihren Neſtern eine große Menge Häringsgräthen zu finden pflegt. Inſonderheit ſtellt eine gewiſſe Art Mewen, welche daher auch die Häringsmewe genannt wird, Larus fuscus *Linn.* & *Klein.* den Häringen ſehr nach.

Unter dieſen Feinden der Häringe nimmt ſich beſonders der **Nord-Caper** aus, welcher einer von den gefährlichſten, und wegen der Liſt, die er anwendet, ſeinen Raub zu erhaſchen, merkwürdig iſt. Er hält ſich meiſtens um die äußerſte Gegend von Norwegen gegen Norden auf, welche das Nord-Cap heißt, von dem er ſeinen Namen bekommen hat. Dieſe Stellung konnte zu ſeinen Abſichten nicht zuträglicher ſeyn; denn er wird augenblicklich den Zug der Häringe gewahr, welche von Norden her, an den norwegiſchen Küſten hin ſtreichen. Wenn alle Heere von Häringen ſeine gewöhnliche Wohnung vorbey gezogen ſind, bringt ihn ſein Vortheil in die Nähe von Jßland. Wenn ihn hier der Hunger drückt, ſo beſitzt er die Geſchicklichkeit, die zerſtreuten Häringe in die Buchten dieſer Inſel zu treiben, und ſie vor ſich her auf die Küſten zu jagen. Sieht er nun, daß er ſie in großer Menge zuſammen gebracht hat, ſo ſchließt er ſie, ſo enge als er kann, in eine Bay ein, und erreget durch das Schlagen ſeines Schwanzes einen ſehr ſchnellen

Wir-

Wirbel, welcher ſo gar im Stande iſt, leichte Kähne mit fort zu reißen. Dieſer kleine Sturm betäubet die unglückli-chen Häringe dergeſtalt, daß ſie ſich bey Tauſenden in ſeinen aufgeſperrten Rachen ſtürzen. Er zieht ſie auch dadurch an ſich, daß er mit aller Gewalt Luft und Waſſer ſchöpfet, wel-ches ſie geraden Weges in ſeinen Magen, wie in einen tiefen Schlund führet.

Die erſchrockenen Häringe ſuchen bald die Küſten, und fliehen in die Buchten, die ſeichten Orte am Ufer, und ſelbſt in die Mündungen der Flüſſe, ſowohl um hier eine Zuflucht vor ihren Feinden zu finden, als auch ihre Brut in Sicherheit zu bringen. So bald ſie geleichet haben, ſetzen ſie ihren Weg fort; und eben der natürliche Trieb, welcher verurſachete, daß ſich die Alten auf die Reiſe begaben, beweget ihre Kinder ih-nen, ſo bald ſie die Stärke dazu haben, nachzufol-gen. Diejenigen, welche den Netzen der Fiſcher ent-gehen, ziehen wahrſcheinlicherweiſe in andere Meere; denn ſie verſchwinden gänzlich. Doch wir wollen ſie auf ihrer Reiſe begleiten.

Es geſchieht zu Anfange des Jahres, daß die un-zählbare Menge Häringe die Meere unter dem Pole verläßt. Auch hierin kann man die göttliche Vorſe-hung nicht genug bewundern, daß ſie dieſe ungeheure Eismeere, von denen man glauben ſollte, daß ſich kein lebendiges Geſchöpf darin aufhalten könnte, gerade mit der allergrößten Menge von Fiſchen bevölkert hat, und durch verſchiedene Veranlaſſungen es ſo einzurichten weiß, daß dieſe unzählbaren Schaaren die Eisgebirge, wohin nie ein Menſch würde haben gelangen können, von ſelbſt verlaſſen müſſen, und ſich den Menſchen in gelinderen und ſchiffbaren Meeren in die Hände liefern. Dieſes geſchieht in ſolcher Menge, und in ſo erſtaun-lich über einander gethürmten Schaaren, daß man ſol-che Züge in Norwegen Fiskeberge zu nennen pflegt. Die Schriftſteller, welche davon geſchrieben haben, kön-nen faſt nicht Worte finden, ihren Leſern von dieſem

un-

ungeheuren Zuge einen Begriff zu machen. Sein Umfang, wenn er zu erſt hervor bricht, nimmt, nach ihrer Verſicherung, in dem Weltmeere, der Breite nach, einen Raum ein, der wenigſtens ſo viel beträgt, als die ganze Länge von England, Scotland und Ireland. Und ob gleich die Küſte zwiſchen Grönland und Nord-Cap ſich auf eine Weite von 200 Meilen erſtreckt, ſo müſſen die Häringe doch, wenn ſie ſüdwärts kommen, ſich ſehr enge zuſammen drängen, weil dieſer Weg dennoch für ſie nur eine ſehr ſchmale Straße eröffnet. Ein gewiſſer Schriftſteller verſichert, daß gegen Johannis die Bayen (Buchten) beym Nord-Cap dermaßen von ihnen wimmeln, daß das Waſſer einem daſelbſt nicht anders vorkomme, als ob es lebe; ja man hat dieſe Fiſche in ſo großen, dick über einander gedrängten Haufen geſehen, daß, wenn man eine Lanze hinein geſtoßen, ſolche darin feſtgeſtanden, und wenn man ſie heraus gezogen, mehrere daran aufgeſpießt geweſen. Wenn der große unabzuſehende Schwarm früh im Jahre, jedoch, wie man wahrſcheinlich vermuthet, im Anfange des Märzes, aus dem Norden hervor bricht: ſo ſenkt ſich der eine Flügel weſtwärts, und gelanget noch in gedachtem Monate in der Gegend von der Inſel Island an; und hier iſt es vornämlich, wo ihr Zug ſehr gedränge geht. Wegen der Menge großer Fiſche, welche ſie erwarten, wegen der Seevögel, welche bey Tauſenden auf ſie herab ſchießen; halten ſie ſich von allen Seiten ſo enge zuſammen, daß man ſie an der ſchwärzlichen Farbe des Meeres, und an der Bewegung, die ſie in demſelben verurſachen, von weitem wahrnimmt; denn ſie erheben ſich oft auf die Oberfläche deſſelben, und thun wohl gar einen Satz in die Luft, einer dringenden Gefahr zu entgehen. Wenn man ihnen alsdann entgegen ſchiffet, und mit einer Kelle, dergleichen man gebrauchet, die Segel der Schiffe zu benetzen, oder mit einem andern breiten und tie-

tiefen Gefäße, aus der See ſchöpfet: ſo kann man gewiß ſeyn, daß man jedesmal eine große Anzahl Häringe heraus ziehen werde. Der Vermuthung nach, geht ein Theil dieſes isländiſchen Flügels nach den Bänken von Terre Neuve, und der an der Weſtküſte von Island herunter ſtürzende Strich vertheilt ſich anderwärts, nach uns unbekannten Orten. Der linke Flügel des großen Schwarmes geht nach Morgen, und nachdem er eine Colonne abgeſchickt hat, welche die Morgen- und Abendſeite von Island beſtreichet, ſetzt er ſeinen Weg aus der Nordſee fort, ohne daß die Meerſchweine und Stockfiſche ꝛc. ihn zu verfolgen aufhören. Auf einer gewiſſen Höhe theilt er ſich wieder in zwo anſehnliche Brigaden. Der Haufe gegen Morgen richtet ſeinen Lauf nach dem Nord-Cap, oder der äußerſten nördlichen Spitze von Norwegen, und den übrigen Küſten dieſes Landes, wo er ſich von neuem theilet. Eine Hälfte folgt der Küſte von Norwegen gerade nach, bis ſie durch den Sund in die Oſtſee kömmt; die andere Hälfte hingegen geht bis an die Nordſpitze von Jütland, wo ſie ſich aufs neue trennet.

An den norwegiſchen Küſten iſt, vornämlich ehe ſie ſich getrennt haben, ihre Anzahl unbeſchreiblich groß. Wenn auch ſchon über dem Meere eine gänzliche Windſtille bemerket wird, ſo kräuſelt ſich doch das Waſſer von den ſich gleichſam andrängenden Gebirgen von Häringen. Sie füllen den ganzen Boden der See. In einer Tiefe von 1 bis 200 Klaftern, und in einer nicht abzuſehenden Strecke, in die Länge und Breite, auch in ſolchem dichtem Gedränge, daß man ſie, wie vorhin gedacht, ſchöpfen kann. Es iſt unmöglich, ſo viele Hände, Geräthſchaften, Gefäße und Salz zuſammen zu bringen, als dazu erfordert wird, um ſie alle, die man ſonſt ihrer Menge wegen fangen könnte, gehörig zu bearbeiten und zu nutzen. Ich werde weiter unten, bey Beſchreibung des Häringshandels in Norwegen, die Wahrheit deſſen, was ich jezt von dieſem norwegiſchen Häringsflügel geſagt habe, mit der Erfahrung beſtätigen.

Die eine Colonne des jütländiſchen Schwarmes, zieht ſich an der Oſtküſte von Jütland herunter, und vereinigt

einigt ſich durch die Belte mit denen in der Oſtſee; da unterdeſſen die andere an der Weſtſeite von Jütland herab geht, und bey Schleswig, Holſtein, Bremen und Friesland hinſtreichet, bis ſie durch den Texel in die Süderſee dringt, und, nachdem ſie dieſe durchkreuzt hat, wieder in die Nordſee zurückkehrt, und von da, der Wahrſcheinlichkeit nach, ſich ihrer Wohnung, woher ſie gekommen iſt, nähert, oder ſich in andere noch nicht zu beſtimmende Gegenden vertheilet. Ein anderer Theil des öſtlichen Flügels, und zwar der größte und beträchtlichſte, lenket ſich mit ſeinem zahlreichen Geſchwader weſtwärts, und gelanget, unter beſtändiger Begleitung der Meerſchweine, Kabeljaue, Hayfiſche ꝛc. an den hittländiſchen und orcadiſchen Inſeln an, wo er die Holländer mit ihren Büſen ſchon vor ſich findet, in deren Netze er durch jene unbändige Jäger und unerſättliche Verfolger eingelenket wird. Von da nähern ſie ſich in Scotland, und theilen ſich in zwey Heere, wovon das eine an der Oſtküſte von Scotland herunter und bey England vorbey ſtreicht, auf welchem Zuge ſich überall kleinere Haufen von ihm trennen, welche auf die Küſten von Friesland, Holland, Seeland, Brabant, Flandern und Frankreich ſtoßen. Das andere Heer wird den Scotländern an der Weſtſeite, und den Irländern zu Theile, die alsdann auf allen Seiten mit Häringen umgeben ſind.

Wenn ſie ſich England nähern, ſo trennen ſie ſich, und es geht ein Theil von ihnen nach Oſten oder Südoſten, wo ſie die Inſeln Orkney und Shetland linker Seite liegen laſſen, und vor den öſtlichen Inſeln vorbey nach Ireland gehen, wo ſich dieſer Schwarm von neuem theilet. Ein Theil geht ſüdlich an den engliſchen Küſten hin, bis in den Canal des heil. Georg; und ſtößt hernach wieder auf den Schwarm, den er verlaſſen, und der ſeine Reiſe nach Weſten und Südweſten, an den irländiſchen Küſten hin, bis an den ſüdlichen Theil dieſer Inſel fortgeſetzt hat, wo er ſich mit den Abtrünnigen, die ſüdoſtwärts durch den Canal von Ireland gegangen waren, vereiniget. Der

Der zweyte Schwarm von denen, die ſich in Norden getrennet, wendet ſich etwas nach Weſten und Südweſten, tritt in das deutſche Meer, ſtreicht an England hin, geht oberhalb Shetland durch, und gewinnt die Küſte von Aberdeen. Die ſich nach Süden wenden, gehen erſt um die hohen Ufer von Berwick und St. Tabb herum, und man ſieht ſie nicht eher wieder, als bis ſie zu Scarborough ankommen, von da ſie wieder abgehen, um ſich in noch weit gröſſerer Menge an den Küſten von Yarmouth zu verſammeln. Alsdann gehen ſie bey dem Ausfluße der Themſe vorbey, und ſtreichen an den Küſten von Kent, Suſſex, Hampſhire hin, bis an die Spitze von England. Hier vereinigt ſich der erſte Schwarm von der erſten Diviſion, der von der andern Seite der Inſel herkömmt, und ſehr geſchmolzen iſt, nachdem er ſeinen Leich daſelbſt zurück gelaſſen, wieder mit ihnen. Sie halten ſich gemeiniglich 14 Tage, nämlich vom 8. bis 22. Jun. bey Cranehead, welches die äußerſte Spitze von Braßy-Sound iſt, auf. Von da erſtreckt ſich ihr Strich 7 Seemeilen weit ſüdweſtlich von Scotland bis an die Inſeln Ferro.

Der eigentliche Ort der Fiſcherey iſt Buspindeeps, 28 Seemeilen nördlich von Firth. Hier verweilen die Häringe noch 14 Tage, nämlich bis den 6. Jul. Von dieſer Zeit an, bis zum 20. Jul. bleiben ſie unter Chevitils, und unter Chevilschaſſe, über Buchanes hinaus. Alsdann ſetzen ſie ihre Reiſe einige Tage lang fort, bis Doggerbank, wo ſie 37 Tage verweilen. Im Anfange des Septembers finden ſie ſich bey Yarmouth ein, wo man ſie 70 Tage ſiehet. Von hier wenden ſie ſich nach Süden, wo ſie nur noch von kleinen Fiſchen verfolget werden; den für die Büſen iſt dieſe Reiſe zu gefährlich.

Alle, oder doch wenigſtens die meiſten, bisher beſchriebenen, und ſo ſorgfältig und vielleicht noch mehr getheilten Diviſionen von Häringen, kommen endlich unter England im Canal wieder zuſammen, und was davon den Fiſchernetzen, den gefräßigen Fiſchen und den Raubvögeln, entgangen iſt, macht noch eine erſtaunliche Menge aus, und ſtürzt ſich in die Weſtſee, wo ſie ſich entweder wieder in kleinere Arme zertheilen, oder nach ihrem geliebten nordiſchen Erbſitz, wenn ihre Brut etwas zugenommen, und ſie ihren groſſen Endzweck erfüllet, aus natürlichem Triebe wieder

zurück

zurück kehren; wenigſtens wird man ſie weiter auf keiner europäiſchen Küſte gewahr. Nach einiger Berechnung ſoll ſich doch von 100000 Fiſchen, die aus ihrem Vaterlande ausgehen, nur ein Stück verlieren, und nicht wieder zurück kommen. Wie ganz unbegreiflich, wie unermeßlich, müſſen dieſe uns beſuchende Schwärme und Heere ſeyn!

Als die Urſache dieſes Ziehens der Häringe pflegt man insgemein den Wallfiſch anzugeben, und zu erzählen, daß derſelbe den Häringen gewaltig nachſtelle, daher ſie, um ſeinem und anderer Raubfiſche Rachen zu entgehen, dieſe Reiſe unternehmen. Allein, dieſes iſt, ſo wie das bereits oben erwähnte Vorgeben verſchiedener Schriftſteller, welche behaupten, daß der Häring, wider die Natur aller andern Fiſche, ohne alle andere Nahrung, bloß und allein vom Waſſer und Schlamme lebe, ſchlechterdings falſch, indem der Häring vielmehr ein Raubfiſch, und die Speiſe und der Raub, nebſt der übermäßigen Vermehrung und dem gewaltigen Gedränge unter den nimmer ſchmelzenden Eisfeldern des Nordmeeres, die natürliche Urſache iſt, welche dieſe Fiſche zu den ſo veränderten Zügen in Bewegung bringt. Man hat nämlich angemerkt, daß in und an der Nordſee, längs den ſcotländiſchen, engländiſchen, niederländiſchen und franzöſiſchen Küſten eine unzählige Menge gewiſſer Würme und kleiner Fiſche erzeuget werde, von denen ſich die Häringe ernähren. Wenn ſie nun im Frühlinge, Sommer und Herbſte das, was ſie von ihren Fiſchen und Würmern in den nordiſchen Meeren gefunden, längs den Küſten von Norwegen verzehret haben, ſo begeben ſie ſich an die Küſten von Scotland, verzehren auch da, was ſie finden, und wenn ſolches geſchehen iſt, begeben ſie ſich weiter herunter nach England; ferner, wenn ſie auch hier aufgeräumet haben, an die flandriſche Küſte, und in den Canal zwiſchen Frankreich und England,

wo ſie ſich theilen, und einige den Weg, den ſie gekommen ſind, wieder zurück nehmen, die meiſten aber zwiſchen England und Ireland, durch oder an dem weſtlichen Ufer von Ireland hinauf, wieder in die Nordſee gehen, wo ſie ſich bis zum Frühlinge des folgenden Jahres verbergen. Daß dieſes die wahre Urſache ihres Zuges ſey, erhellet daraus, daß wenn an einer von den genannten Küſten, die zur Nahrung der Häringe dienenden Würmer und kleinen Fiſche verzehret, oder nicht mehr in genugſamer Menge vorhanden ſind, daß ſie ihre Begierde damit ſtillen können, alsdann dieſelben ſich nicht aufhalten, ſondern ihre Wanderung fortſetzen, da dann an dem vorigen Orte theils der Fang nicht ſo reichlich erfolget, theils der Häring auch von ſchlechterer Beſchaffenheit iſt, als er war, da er ſeine Speiſe im Ueberfluß hatte. Von wie groſſem Nutzen iſt demnach nicht das Ungezieſer des Meeres, da es die Häringe uns zuführet!

Dieſes voraus geſetzt, läßt ſich ſehr vieles erklären, was außerdem ganz unbegreiflich ſeyn würde, oder, wie ſonſt geſchehen iſt, nicht anders als auf eine abgeſchmackte Art erkläret werden kann. Man ſieht nämlich aus dieſem Grund ein: 1) Warum die Häringe, welche innerhalb den Klippen von Ireland, Hittland und Norwegen gefangen werden, meiſtentheils nichts nütze, und daher von den Holländern zu fangen verboten ſind; 2) warum diejenigen Häringe, die nach Bartholomäi auf den ſcot- und engländiſchen Küſten gefangen werden, nicht mehr fett und gut ſind, da doch um dieſe Zeit an der flandriſchen Küſte, und in dem Canale zwiſchen Frankreich und England, der Häringsfang erſt angeht, und die daſelbſt gefangenen Häringe ziemlich fett und gut, jedoch nicht ſo ſtark und fett ſind, als diejenigen, die an den ſcot- und engländiſchen Küſten von Johannis bis Bartholomai gefangen werden; 3) warum die Häringe, die bey ihrer Rückkehr von der flandriſchen Küſte in die Nordſee, im Jäner und Februar bey großen Schaaren in die Süderſee einfallen, ſo mager und ſchlecht ſind, da doch in dieſer Zeit an andern weiter gegen Süden gelegenen Orten guter Häring gefangen wird; und was dergleichen Aufgaben mehr ſind, die ſich alle aus der alsdann

größtentheils ſchon verzehrten, und alſo nicht in hinlänglicher Menge vorhandenen Nahrung dieſes Fiſches auf eine weit natürlichere Art erklären laſſen, als wenn man die Abmattung dieſes Fiſches durch die Reiſe, für die Urſache davon angiebt, welche nicht erfolgen würde, wenn er Nahrung genug fände.

Bey Gelegenheit dieſer ſonderbaren Heerzüge der Häringe, will ich noch einiger Länder, oder vielmehr Gewäſſer, gedenken, die ich bisher nicht genannt habe, und wo wir dennoch der Häringe von den Schriftſtellern gedacht finden.

Preußens großer Fiſchſegen ſoll in den vorigen Zeiten noch mit dem Häringe vermehrt geweſen ſeyn, welcher ſich, wie Hartknoch, im Alt = und Neuen Preußen, S. 206, berichtet, in der Oſtſee und an der preußiſchen Küſte ſo häufig eingefunden, daß man ihn mit bloßen Händen aus dem Waſſer habe nehmen können. Es ſollen aber die Häringe im J. 1313 erſt von der preußiſchen Küſte, und von da hernach weiter nach Schonen, und endlich gar aus der Oſtſee gezogen ſeyn. Allein, daß es noch bis auf den heutigen Tag in der Oſtſee Häringe giebt, beweiſet die große Menge Häringe, die an den mecklenburgiſchen Küſten gefangen werden, und die man daſelbſt roth einſalzet, oder zu Bücklingen zubereitet; desgleichen die Häringe, die man zu Falſterbo, in der ſchwediſchen Provinz Schonen, obwohl kleiner und magerer, als in der Nordſee, fängt.

An den ſüdlichen Küſten von Spanien, Portugal und Frankreich, findet man entweder gar keine, oder doch nur einzelne, verirrte, und durch die Raubfiſche von den ordentlichen Zügen ſo weit weg getriebene Häringe. Nach der andern Seite von Europa, werden im See Ladoga, im ruſſiſchen Reiche, Häringe gefiſchet, die man von dieſem See Ladog nennet.

Daß auch um den Küſten von Aſien Häringszüge ſollten bemerkt worden ſeyn, davon findet man bey keinem

nem Schriftſteller einige deutliche Spur. Doch iſt es wahrſcheinlich, daß die Wohnung der Häringe ſich bis in das Eismeer oberhalb Aſien erſtrecke, weil man daſelbſt Hayfiſche, Meerſchweine, Kabeljaue, und andere der oben gedachten Häringsjäger antrifft, obwohl der Häring ſelbſt ſich nicht weit herunter zu machen ſcheint. **Ysbrand** meldet, in ſeiner Reiſe nach China, S. 31, daß über Kamtſchatka, in dem Fluſſe Salazia, viele gute Häringe gefangen werden. Auch gedenkt **Kraſcheninnikow**, in ſeiner Beſchreibung des Landes Kamtſchatka, unter den kamtſchadaliſchen Fiſchen auch der Häringe, die man im Lande Beltſchuſch nennet. Man findet, ſeiner Verſicherung nach, dieſen Fiſch in dem penſchiniſchen Meere nicht, aber dafür deſto häufiger in dem öſtlichen, wo er einen weiten Lauf hat. Mit einem einzigen Zuge kann man daſelbſt 4 Tonnen fangen.

Dieſe Fiſcherey geſchieht in dem See Wilintſchin, welcher 50 Saſchen oder Klafter vom Meere entfernt iſt, mit dem er durch einen Arm zuſammenhängt. Wenn die Häringe im Herbſte da hinein gehen, wird dieſer Arm oder enge Canal gar bald durch den Sand, den die Stürme daſelbſt aufhäufen, verſchlämmet. Im Frühlinge durchbricht das Waſſer des Sees, welches durch den geſchmolzenen Schnee angeſchwellet wird, dieſen Sanddamm, und öffnet den Häringen die Straße ins Meer. Da ſie durch dieſe Straße in der Zeit gehen, wenn ſie frey iſt, ſo durchbrechen die Kamtſchadalen das Eis an einem Orte, und ſtecken ihre Netze dadurch, an denen ſie, zur Lockſpeiſe für die andern, einige Häringe befeſtigen; dieſes Loch überdecken ſie mit Strohdecken, worin ein Loch iſt. Ein Fiſcher giebt darauf Acht, um dadurch den Augenblick zu bemerken, wenn die Häringe in die Netze kommen, indem ſie durch die Straße das Meer zu erreichen ſuchen. So bald er dieſes ſieht, ruft er ſeine Gehülfen. Man hebt alsdann die Strohdecken weg, und zieht die mit Häringen angefüllten Netze herauf. Man bindet ſie nachher in Bündeln in Baſt, und die Kamtſchadalen führen ſie auf ihren Schlitten hinweg.

Was den Welttheil von Afrika betrifft, ſo berichtet **Kolbe**, in der Beſchreibung des Vorgebirges der

gu=

guten Hoffnung, daß auch um dieſes Vorgebirge Häringe gefangen würden, daß aber die daſelbſt zu ſeiner Zeit wohnenden Europäer die Handgriffe, ſolche einzuſalzen und zur wohlſchmeckenden Speiſe aufzubehalten, nicht verſtanden hätten. Vielleicht haben dieſe nach der Zeit mehr Fleiß darauf verwendet, zumal die aus Europa dahin gebrachte Häringe öfters auf der weiten Reiſe zu verderben pflegen. Untern andern iſt um den unterſten Theil von Afrika die Häringsart, die von den holländiſchen Matroſen Harder genannt wird, nicht ſelten. Maillet verſichert, daß man in Aegypten, im December, Jäner und Febr. ſehr guten Häring fange, daß aber ſolches nur in Cairo geſchehe, da hingegen zu Damiette ſehr wenig, und zu Roſette gar keiner gefangen würde; wobey er noch anmerkt, daß man ihn in dem mittelländiſchen Meere ſonſt gar nicht wahrnehme.

Was Amerika betrifft, ſo gelangen, bereits gedachtermaßen, die Häringe in ihren Zügen auch an deſſen nördlichen Theil. Man findet ſie daſelbſt wirklich an einigen Küſten, in ſo großer Menge, als in Europa. Nach Süden zu, trifft man ſie nicht weiter, als bis zu dem Fluß von Carolina, an. Man weiß auch nicht, ob das Heer, welches bis nach Amerika ſtreicht, eine Abtheilung von dem großen Schwarme aus Norden iſt, oder ob ſie von denen, die durch den Canal bey England wieder zurückkehren, übrig ſind. Der Verf. der Hiſtoire de la Virginie, Amſtel. 1707, 12. berichtet, daß in den Sommermonaten eine ſolche Menge Häringe aus dem Mar del Nord in die Flüſſe ſich begeben, daß man an ſeichten Orten mit Pferden und Wagen nicht durchfahren könne, ohne viele derſelben zu zerdrücken.

Bisweilen hat es ſich auch zugetragen, daß einige Häringe in ſüßen Wäſſern und in Ströhmen gefunden worden ſind, dahin ſie, allem Vermuthen nach, von

dem großen Schwarm getrennet, die verfolgenden klei- nern Raubfiſche gejaget haben. So hat man unter andern im J. 1733 einige in der Oder gefangen, wel- che aus der Oſtſee in das friſche Haff, bey Stettin, und von da etliche 30 Meilen den Strom hinauf ihre Waſſerreiſe fortgeſetzt haben. Dieſe Erſcheinung der Häringe im ſüßen Waſſer, könnte zu Verſuchen An- laß geben, ob man nicht dieſen Fiſch in unſern ein- heimiſchen Flüſſen, wo nicht gar in Teichen, wo das Waſſer zu- und abfließt, erhalten könnte; von welcher Verpflanzung der Fiſche in Schweden ſeit eini- gen Jahren zum Theil glückliche Verſuche gemacht worden ſind.

Die Fiſcher behaupten, daß die Häringe auf ihren Heerzügen einen eigenen Anführer oder König haben, welcher faſt ¾ Elle lang, am Kopfe goldfärbig, an den Floßfedern und am Schwanze bluthroth ſey, einen glän- zendröthlichen Körper und auf dem Rücken ſchwarze Flecken habe, aber nicht gefangen, noch weniger ge- tödtet werden dürfe, wofern nicht ihr Häringsfang den größten Schaden leiden ſoll. Man nennt dieſen Hä- ringskönig, Fr. Roi des Harengs, im Hollſteiniſchen den Stuem- oder Sturmfiſch. Ich läugne nicht ſchlechterdings die Möglichkeit dieſer Sache; indeſſen ſind die Zeugniſſe hievon nicht zuverläſſig genug; und die Beſchaffenheit des Elements des Waſſers läßt uns ſehr wenig Hoffnung übrig, hierin eine ſichere und auf die Erfahrung gegründete Entdeckung zu machen.

Anderſon meldet, in ſeinen Nachrichten von Island, von Hörenſagen, daß unter den Häringen, die um Island ge- fangen werden, bisweilen eine Art vorkomme, die ¾ Elle lang und völlig 3 Querfinger breit ſeyn ſoll. Er vermuthet, daß dieſes diejenige Gattung, welche von den Fiſchern ſonſt Hä- ringskönige genennet, und für den Heerführer der großen Schwärme gehalten werden. Des Martin Bericht, in ſei- ner Deſcription of the weſtern iſlands of Scotland, gründet ſich ebenfalls auf eine vielfältig unſichere Nachricht der Schiffer,

wel

welche ihm erzählt haben, daß es einen Häring, der beynahe noch einmal ſo groß, als die andern ſind, gebe, welcher alle die, ſo in einem Meerbuſen ſich befinden, anführe, und dem der große Schwarm folge, wohin er ſich wendet. Dieſen Fiſch würfen ſie in die See, wenn ſie ihn lebendig fiengen, und hielten es für Unrecht, ein Geſchöpf von ſo vorzüglicher Benennung zu verderben. **Pontoppidan** beſtätiget dieſe Nachricht, was das Betragen der Fiſcher betrifft, und ſchreibt ſolches mit Recht ihrem Aberglauben zu. **Klein** hat zwar, in ſeinem Miſſu V. Piſcium, eine, in Anſehung der Farben, mit dem Häringskönig der Fiſcher ziemlich übereinkommende Härings-art, unter dem Namen Harengus capite aureo, beſchrieben und abgebildet, von welcher er ſagt, daß ſolche zu Hela, bey Danzig, der Häringskönig mit feuerrothem Kopf genennet werde; aber dieſer kleiniſche Häringskönig iſt weit kleiner, als der gemeine Häring. **Linné** hält ihn nur für eine Abart des leztern.

Die Zeit, da die Häringe ziehen, fett und gut ſind, und gefangen werden, wird von den Fiſchern die Häringszeit, Fr. Harengaiſon, oder Harangeaiſon, die Zeit hingegen, da kein Häring gefangen wird, die todte Jahrszeit, Fr. Saiſon morte, genannt. In dieſer Häringszeit ſchwimmen ſie dermaßen häufig zuſammen, daß man ſie wegen ihrer großen Menge oft mit den Netzen nicht wohl ausziehen kann, als in welche ſie, wenn ſie über dem Waſſer ein Licht oder Feuer ſehen, begierig einlaufen und gefangen werden. In der Nacht geben ſie einen hellen Glanz, wie Wetterſtrahlen, von ſich, und erleuchten faſt die Luft in demjenigen Striche, den ſie halten. Man nennt dieſes den Häringsblick; wovon ich weiter unten ſprechen werde.

Was die Häringsfiſcherey oder den Häringsfang ins beſondere betrifft: ſo geſchieht dieſelbe zwar von verſchiedenen Nationen an ihren eigenen Küſten, der ſtärkſte Fang aber iſt doch vornämlich in dem ſcotiſchen (ſchottiſchen) Meere bey den Inſeln Orkneys und

und Shetland, wo ſich die Häringe aus den entfernteſten nordiſchen Gewäſſern, gegen den 8ten oder 10ten des Junius in ganz unglaublicher Menge einfinden, und, wie einige Naturkündige behaupten, von gewiſſen kleinen Inſecten, welche Surf genannt werden, und wovon die Oberfläche der See wimmelt, herbey gelocket werden, da dieſe Inſecten für die Häringe eine ſehr angenehme Speiſe abgeben ſollen. Die älteſten Häringsfiſcher ſind, ſo viel man Nachricht hat, die Strandbewohner von Scotland geweſen, die ihre eigene Gilden und Fiſchergeſellſchaften hatten, und die auch noch zur gewöhnlichen Zeit mit dieſem Fange ſich beſchäftigen. Die Holländer hatten vormals gar keinen Antheil an der Häringsfiſcherey, ſondern mußten dieſe Waare von den Scotten (Schotten), die dadurch reich und übermüthig wurden, kaufen, und den Holländern ſolche in einem Preiſe ſtellen, der ihnen nicht gefallen konnte. Ueberdem war in Scotland durch ein Geſetz verordnet, alle gefangene Häringe vorher ans Land zu bringen, und daſelbſt zum Verkauf zu ſtellen, damit die Bürger Scotlandes ſich vorher mit den beſten Fiſchen verſorgen könnten. Die Holländer ſahen ſich lang genöthigt, das anzunehmen, was die Scoten nicht einſt mehr haben wollten, bis ſie endlich, über dieſes Verfahren unzufrieden, ſich entſchloſſen, ſelbſt auf den Fang auszugehen, und ſich dieſe Waare, ſo gut wie möglich, zuzuwenden.

Man erzählt bey dieſer Gelegenheit, daß ein ſcotländiſcher, mit ſeiner Zunft und Geſellſchaft übel zufriedener Fiſcher, Namens **Violet Stephens**, gegen die Mitte des 16ten Jahrhunderts, nach Enkhuizen in Holland übergegangen ſey, und den dortigen Einwohnern das Geheimniß des Häringsfanges entdeckt habe. Iſt dieſe Tradition in der Hauptſache gegründet: ſo muß ſie ſich wenigſtens über ein Jahrhundert früher, als angegeben wird, zugetragen haben, indem

indem um gedachte Zeit, der Häringsfang für die Holländer kein Geheimniß mehr geweſen; wiewohl der eigentliche Zeitpunct, da ſie dieſe Fiſcherey zu üben angefangen, nicht genau beſtimmet werden kann.

England und Scotland ſahen dieſes Unternehmen, da eine fremde Nation an ihren Küſten ſich einfand, und den Schatz der Natur vor ihren Augen entführte, nicht gleichgültig an, und ſuchten ihr Recht daran auf alle Weiſe zu behaupten. Dieſe Streitigkeiten wurden in den folgenden Zeiten bald abgebrochen, bald mit größerm Eifer aufs neue fortgeſetzt. Der König Jacob I. ließ, um den Holländern, die ſeinem Entwurfe wegen Errichtung eines Monopolium, in Abſicht auf den engliſchen Handel, ein Hinderniß geleget hatten, ſeinen Unwillen zu bezeigen, im J. 1608 ein Ausſchreiben bekannt machen, welches allen Ausländern unterſagte, an den Küſten von Groß-Britannien zu fiſchen. Hiedurch wurden die Holländer genöthiget, im folgenden Jahre einen Vergleich mit ihm zu treffen, nach welchem ſie ſich, eine jährliche Summe zu bezahlen, anheiſchig machten, um für ihre Nation die Freyheit der Fiſcherey zu erhalten. Der König wollte zwar in der Folge der Zeit an dieſen Vergleich nicht gebunden ſeyn, und das zugeſtandene Vorrecht wiederrufen; allein, die Holländer wußten ſolches auch wider ſeinen Willen zu behaupten, indem ſie, unter Bedeckung einer Kriegsflotte, ihre Fiſcherey eine Zeitlang fortſetzten, der König aber, dieſerhalb einen Krieg mit ihnen anzufangen, Bedenken trug. Der König Carl I., welcher über das Bündniß der Holländer mit Frankreich unzufrieden war, gab im J. 1636 eine Verordnung heraus, in welcher er ſagte: wie der König, ſein Vater, im ſiebenten Jahre ſeiner Regierung allen Fremden verboten habe, auf den Küſten von Groß-Britannien, Irland und den benachbarten Inſeln, zu fiſchen, ohne eine Erlaubniß da-

zu von ihm erhalten zu haben; daß ſeit dieſer Zeit, weder von dem Könige, ſeinem Vater, noch von ihm ſelbſt, auf die Vollziehung dieſes Verbotes gedrungen worden, weil ſie gehoffet, daß man ſich demſelben freywillig gemäß bezeigen würde; daß er aber dieſes Verbot nunmehr erneuern wolle, indem ihn die Erfahrung den Nachtheil, welcher aus dieſer Verſäumniß entſtanden ſey, und die Nothwendigkeit, die Rechte der Krone zu behaupten, gelehret habe; daß er entſchloſſen ſey, eine Flotte im Meere zu halten, welche ſich denjenigen, die ſich das Recht des Fiſchfanges anmaßen wollten, zu widerſetzen, und ſeine Freunde und Bundesgenoſſen, denen er dieſe Erlaubniß ertheilen wolle, zu beſchützen, im Stande ſey. Es war daher beſchloſſen, die Holländer, welche alle Jahre in dem ſcotländiſchen Meere die Häringe wegfiſchten, und die man beynahe dreyßig Jahre lang dieſes Geſchäft ruhig hatte treiben laſſen, anzugreifen. Und ob gleich die Holländer ihre gerechte Sache durch Schriften auf das beſte zu vertheidigen ſuchten, ſo wollte der König doch nicht, durch Beweisgründe, die aus der Geſchichte oder den alten Verträgen zwiſchen beyden Völkern, hergenommen worden, ſolche entſchieden wiſſen, ſondern er bediente ſich vielmehr dazu einer ſtarken Kriegsflotte, mit welcher er, unter Anführung des Grafen von Northumberland, ſeiner begehrten Herrſchaft zur See den meiſten Nachdruck zu geben, ſich vorgeſetzt hatte. Dieſe Flotte griff die zerſtreuten Fiſcher, die nichts weniger vermuthet hatten, in der See an; und nachdem ſie etliche in den Grund gebohret hatte, zwang ſie die übrigen, in die engliſchen Häfen zu flüchten. Hierauf wurden von ihnen gütliche Unterhandlungen gepflogen, und die Holländer verpflichteten ſich, dem Könige 30000 Pfund Sterl. für dieſen Sommer zu geben, welche Summe auch wirklich bezahlet wurde.

Hie=

Hienächſt gaben ſie zu erkennen, wie ſie gern einen offenen Brief von dem Könige haben möchten, in welchem ihnen, gegen Erlegung eines jährlichen Geldes, dieſer Fiſchfang auch aufs künftige bewilliget würde.

In den nächſt folgenden Streitigkeiten zwiſchen den Engländern, unter dem Protector **Cromwel**, und den Holländern, wegen des von dieſen letztern geforderten Segelſtreichens, wurden im J. 1652. von dem engliſchen Admiral **Blake**, die Häringsfiſcher und die Kriegsſchiffe, welche ſie bedeckten, angegriffen. Der holländiſche Admiral **Tromp** verfolgte zwar die engliſche Flotte, ſo bald er von ihrem Vorhaben benachrichtiget war, und erreichte auch den Admiral **Blake** nahe bey Newcaſtle; er wurde aber, als er ſich eben zu einem Seetreffen anſchicken wollte, von einem heftigen Sturm überfallen, welcher ſeine Flotte dergeſtalt zerſtreute, daß er von 70 Schiffen nur 40 nach Holland zurück bringen konnte. Den Holländern wurde hierauf vorgeſchrieben, daß ſie ſich bey ihrer Fiſcherey zehn Meilen von den engliſchen und ſcotländiſchen Küſten entfernt halten ſollten. Der König **Carl II.** zeigte viel Lebhaftigkeit, ſeine Rechten über die See, und über das, ſo ſie in ſich faſſet, zu behaupten; wie auch ſchon **Carl I.** den Häringsfang in beſſeres Aufnehmen zu bringen, ſich hatte angelegen ſeyn laſſen, aber durch die bald darauf entſtandenen unglücklichen Kriege daran verhindert worden war. Allein, die Holländer haben bey dem allen ſich von dieſer Fiſcherey niemals ausſchlieſſen laſſen, vielmehr ſich beſtändig in Ausübung derſelben erhalten, die ſie auch in den folgenden Zeiten, vornämlich zur Zeit der Unruhe, mit den nöthigen Kriegsſchiffen, zur Sicherheit des bey dieſem Fange erforderlichen Volkes, zu bedecken pflegen.

Bey dieſem Streite zwiſchen Großbritannien und Holland, iſt inſonderheit die Frage aufgeworfen worden: **Ob auf dem Meere gewiſſe Gränzen Statt finden, die Niemand**

über-

überſchreiten könne? oder, ob alle Völker an den offenen Meeren ein gleiches Recht hätten? (An mare ſit liberum vel clauſum?) auf deren Entſchädigung hiebey freylich alles ankömmt, die aber durch bloße Federkriege, welche dabey geführet worden, nicht hat ausgemacht werden können; wie dann nicht zu läugnen iſt, daß beyde Parteyen Gründe für ihre Meynung haben. Auf welcher Seite aber die wichtigſten angeführet werden, überlaſſe ich den Staats- und Rechtslehrern zur Beurtheilung; da es mir ſonſt nicht ſchwer geworden ſeyn dürfte, aus den Schriften des **Grotius** de mari libero, und des **Seldenus** de mari clauſo, und Anderer mehr, einen Auszug zu machen, wenn ich ſolchen für gegenwärtiges Werk unentbehrlich gehalten hätte.

Viele Nachrichten von den Streitigkeiten zwiſchen England und Holland, wegen der Fiſcherey und andern dahin einſchlagenden Begebenheiten, findet man in **P. v. Rapin allgemeinen Geſchichte v. Engl.** B. 5. S. 471; B. 6, S. 189; B. 7. S. 403. 587.

Da der Segen Gottes durch die Häringe an den ſcotländiſchen Küſten ſo ausgebreitet iſt, daß die Holländer den Engländern durch dieſen Häringsfang eigentlich keinen Abbruch thun, vielmehr die Engländer und Scotländer, auch bey der größten Betriebſamkeit, nicht allen Vorrath von Häringen an ſich bringen, noch die dabey nöthige Arbeit beſtreiten können: ſo dünkt mich, daß die Sache der Holländer durch das Naturrecht unterſtützet werde, die auch jederzeit behauptet: quod mare etiam particulare liberum ſit; wie dann auch ſchon 1667, und noch mehr in dem Friedenſchluſſe vom J. 1674, der Anſpruch der Engländer zur Ausſchließung der Holländer gänzlich abgethan, und dieſen leztern ſolche Fiſcherey frey gelaſſen worden.

Unter den Städten in **Frankreich**, welche ihre Schiffe ſowohl auf die ſcot- und engländiſchen, als an ihre eigene Küſten, und in den Canal, auf den Häringsfang ausſenden, ſind Calais, Boulogne, St. Vallery an der Somme, Burg d'Au, Treport, Dieppe, St. Vallery in dem Lande Caux, und Feſcan ꝛc. die vornehmſten, unter welchen aber Calais und Dieppe dazu am bequemſten liegen. Dieſe acht Städte rüſten zu dem Ende des Jahres ungefähr 100 Schiffe aus, die 1500 Matroſen am Bord haben. Diejenigen Schif-

Schiffe, mit welchen ſie auf die ſcot- und engländiſchen Küſten auf den Häringsfang fahren, werden Caravellen genannt, und führen 25 bis 30 Tonnen, und 18 Mann Equipage. Im Canal bedienen ſie ſich kleiner Schiffe, Trinquaris genannt, welche von 12 bis 15 Tonnen, und mit 12, höchſtens 15 Mann Equipage beſetzt ſind. Die Schiffer, die mit dieſen Schiffen auf den Häringsfang gehen, verdingen ſich nicht um Lohn, ſondern auf Gewinn und Verluſt. Alle gefangene Häringe werden nämlich in 80 Loſe vertheilet, von denen der Eigenthümnr des Schiffes, für deſſen Ausrüſtung und für die Netze, 13 Loſe bekömmt, das übrige aber unter die Equipage vertheilet wird. Ueberdieß bekömmt der Eigenthümer des Schiffes dafür, daß er für ſeine Equipage ſteht, und für die zur Reiſe angeſchafften Lebensmittel, von dem, was aus dem Verkauf der Häringe gelöſet wird, noch von jedem Livre 3 Sols. Der Häringsfang ſelbſt aber geſchieht von ihnen, auf den engliſchen Küſten, mit den Holländern zu gleicher Zeit, nämlich vom Ende des Junius an bis Bartholomäi oder zu Ende des Auguſts; im Canal aber hauptſächlich zweymal im Jahre, nämlich der eine im Auguſt um Bartholomäi, den man daher den Bartholomäusfang nennet, und der andere im Herbſte, von welchen der letztere mehrentheils der ſtärkſte iſt, indem die zu der Zeit fallenden Nebel den Fiſchfang ſehr befördern. An ihren eigenen Küſten in der Normandie und Picardie aber fiſchen ſie nur im Herbſte. Das Nachführen des Salzes, lediger Tonnen und der Lebensmittel iſt bey den Franzoſen nicht gebräuchlich, und daher ſind ihre Schiffe genöthiget, wenn ſie ihre Ladung haben, nach Hauſe zu kehren, worüber ſie aber, und ehe ſie wieder zurückkommen, oft die beſte Gelegenheit verſäumen. Einige von ihren Schiffen, die nur im Canale nicht weit von den Häfen, wo ſie ausgerüſtet ſind, fiſchen, pflegen auch alle

Aben-

Abende nach Hauſe zu kehren und ihren Fang auszuladen. Man hat den Fiſchfang im J. 1753, ungefähr auf 60,000 Tonnen Häringe, und den Gewinn daraus auf mehr als 110,000 Livres berechnet.

Was die engliſche Häringsfiſcherey betrifft, ſo werfen die hitt = oder ſhetländiſchen Schiffer, ſo bald ſie die Ankunft der Häringe merken, ihre Netze aus, fangen davon einen Theil, und gehen mit ihrer Ladung wieder nach ihren Inſeln. Die Häringe wenden ſich hierauf, erwähntermaßen, gegen Scotland, wo ſie auf gleiche Weiſe an den Küſten gefangen werden. Wenn die nordiſchen Scoten am Fluſſe Tay genug gefiſcht haben, ſo fallen die Häringe, welche ſich nach Süden gewendet haben, den Fiſchern von Dunbar und Fiſe ebenfalls ins Netz; alsdann werden ſie bey Scarborough und an den Küſten von Yarmouth, wo ſie ſich in großer Menge verſammeln, gefangen. Eben dieſes geſchieht an den Küſten von Kent, Suſſex und Hampſhire, bis an die Spitze von England, wo ſie endlich unmerklich werden. Wenn ſie ſich im Anfange des Septembers bey Yarmouth einfinden, wo man ſie zween Monate lang ſieht, ſo werden ſie in großer Menge zum Räuchern gefangen, und von den Einwohnern zu Yarmouth und Leoſtaf oder Leſtoffe jährlich 40 bis 60000 Barriquen Häringe geräuchert.

Der König Georg war 1726 rühmlichſt bemühet, ſo wie die Manufacturen, alſo auch die Fiſchereyen in Scotland, in beſſere Aufnahme zu bringen, weshalb er um gedachte Zeit ſelbſt an die Verſammlung der Gemeinen ſchrieb, und ſie ermahnte, einen Entwurf zu machen, wie die dazu gewidmeten Gelder, ihrer Beſtimmung gemäß, am beſten angewendet werden könnten.

Der Vater des jetzt regierenden Königs von England, erwies, um den Häringsfang an den engliſchen Küſten zu befördern, der Fiſchergeſellſchaft im J. 1750 die höchſte Ehre, ſich ſelbſt darin aufnehmen zu laſſen, ſpeiſete mit vielen Großen des Landes Häringe, und trank auf die Geſellſchaft der Fiſcher. Guden Polizey der Induſtrie, S. 2c.

Die

Die Häringsfiſcherey bey Norwegen iſt ſehr beträchtlich, in vorigen Zeiten aber noch viel ausgebreiteter geweſen, indem aus Norwegen ein großer Theil von Eu opa mit dieſer Waare verſorgt ward. Nur iſt der Häring an der norwegiſchen Küſte mehrentheils nicht ſo fett, als der, welchen man an den Küſten von Scot- und England fängt.

Ein Mehreres von der norwegiſchen Fiſcherey wird weiter unten, bey Gelegenheit des Häringshandels, vorkommen.

Die Dänen fangen im Frühlinge und Herbſte, bey Aalborg und Nibe, im nördlichen Theile von Jütland, viel Häringe, doch auch nur in Böthen, die des Abends zurück kehren, und die Fiſche in die am Strande befindlichen Salzhäuſer liefern, wo ſie erſt zubereitet werden.

In Schweden fängt man, in dem ſüdlichen Theile des finniſchen oder bottniſchen Meerbuſens, die ſo genannten Strömlinge, welche zu Schleswig Syle, und bey Kiel Ziske heißen. Man theilt ſie in gemeine, und in Killoſtrömlinge, oder in kleine, ein. Die erſtern werden in dortigen Gewäſſern allenthalben gefangen, und ſind, geſalzen, die gewöhnliche Speiſe des Bauern, welcher froh iſt, wenn er dieſes Vehiculum zu ſeinem trocknen Brode hat. Die Killoſtrömlinge werden in Eſthen nicht überall gefangen; ſie halten ihren Strich, wie die Häringe. Sie haben die Größe der Sardellen, werden eingeſalzen, und mit Salz und Gewürz marinirt. Sie werden auch friſch gegeſſen; marinirt aber findet man ſie auf allen Tafeln. Wenn ſie mit Vorſicht zubereitet werden, welches man in Reval ſehr wohl verſteht, ſchmecken ſie wie Sardellen, nur iſt ihr Fleiſch etwas weicher. Sie werden, als eine Delicateſſe, nach St. Petersburg, Riga, und nach Deutſchland, geſchickt.

Beſchreibung des Fiſches Strömling, (Strömming) in Nordbothnien, von Nic. Gißler, ſt. im 10. B. der überſ. Abh. der kön. ſchwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1748, S. 109—141.

Der gothenburgiſchen Häringe wird weiter unten Erwähnung geſchehen.

Alle dieſe Häringsfiſchereyen in Frankreich, Scotland, England, Norwegen, Dänemark und Schweden, wie beträchtlich ſie auch ſind, ſind doch nicht mit der Holländer ihren zu vergleichen. Die Fahrzeuge, welche dieſe dazu gebrauchen, werden Büſen, Häringsbüſen, Holl. Buiſe, Buyſe, im Dän. Boyſe, im Schwed. Buz, Buza, Fr. Neure, genannt, deren jedes 48 bis 60 Tonnen trägt; wiewohl man deren auch kleinere von 40 bis 46, und größere von 60, 80 bis 100 Tonnen hat. Die größten tragen bis 60 Laſt, haben drey Maſten, ein Verdeck, auch hinten und vorn eine Kajüte, davon die letzte zur Küche dient. Die größten Büſen werden mit 24, die kleinern mit 18 Schiffleuten bemannt, und mit etlichen kleinen Kanonen und etwas Handgewehr verſehen. Zu dieſer Fiſcherey macht man jährlich im Maymonate ſehr eifrige Anſtalten, und nach dem Anfange des Junius laufen die Büſen, ſamt vielen andern dazu erfoderlichen Schiffen, aus den Häfen Dortrecht, Rotterdam, Delft, Schiedam, Vlaardingen, Briel, Enkhuizen, und andern an der See gelegenen Plätzen, zu Nordnordweſt aus, und verſammeln ſich nach und nach bey den hitt- oder ſhetländiſchen Inſeln in Scotland. Gundling berichtet, daß der Fang den 14. Jun. angehe; allein, die Ausſage verdient, wenigſtens was die Fiſcherey der Holländer betrifft, mehr Beyfall, daß vor dem 25ſten dieſes Monats kein Netz, bey Lebensſtrafe, ausgeworfen werden darf, da um dieſe Zeit der Fiſch erſt ſeine rechte Güte und Fettigkeit erhält. Hiezu müſſen ſich alle Schiffe, Steuerleute und Matroſen verbindlich machen, und bey ihrer Rückkunft beſchwören, daß Niemand, und weder ſie, noch, ihres Wiſſens, andere, wider dieſes Gebot gehandelt haben. Auf dieſen Punct halten die Holländer ſehr ſteif und feſt,

feſt, ſo daß ihn auch die Hamburger, was ihre auszuſchickende Büſen betrifft, in der mit der großen Fiſcherey in Holland 1609. errichteten Convention haben angeloben müſſen. Am Johannistage, den 24. Jun., breiten ſich die bey Hittland verſammelten Büſen in dem Meere, wo der Fiſch am meiſten ſtreicht, aus. In der Nacht vom 24 auf den 25. Jun., nach 12 Uhr, wird bey Fairhill das erſte Netz ausgeworfen, und öfters eine ſolche Menge Häringe darin eingeſchloſſen, daß man es nicht anders, als mit der größten Mühe, aus dem Waſſer bringen kann, indem man zuweilen 10 bis 11 Laſten mit einemmale aufzieht. Es geſchieht aber die Fiſcherey bloß darum des Nachts, weil man alsdann den anziehenden Schwarm an ſeinem Glanz, welchen man den Häringsblick, Fr. l'éclair des harengs, nennt, erkennen kann. Dieſer Blick oder Glanz wird von den um die Augen, vornämlich aber um den Bauch befindlichen hellen Schuppen verurſacht, zumal da dieſer Fiſch ſich auf den Rücken legt, da man dann den nach der Oberfläche des Waſſers gekehrten, weißen und glänzenden Bauch in dunkler Luft wahrnehmen kann. Hiezu kömmt noch, daß das Licht der Schiffslaternen, auch wohl die in dieſer Abſicht aus den Schiffen, bis nahe an das Waſſer, herab geſenkten Laternen die Fiſche herbey locket, die Dunkelheit der Nacht aber, und das dazwiſchen ſchimmernde Licht der Lampen, ſie verhindert, die ausgeſtellten Netze wahrzunehmen.

Die Netze, deren man ſich zu dieſer Fiſcherey bedient, ſind 1000 bis 1200 Schritt lang; welches Maß von der Obrigkeit beſtimmt iſt. Ein ſolches Netz beſteht aus 50 bis 55 Theilen oder Wänden. Die Maſchen desſelben ſind ſo enge, daß der Fiſch alſobald mit ſeinen Ohren darin hängen bleibt. Jetzt werden ſie mehrentheils aus grober gelber perſianiſcher Seide, oder auch aus gutem Hanf, geſtrickt. Die ſeidenen können wohl 3 Jahre aushalten. Die neu ge-

geſtrickten Netze werden mit dem Rauche von Eichenholzſpänen braun gefärbt, damit ſie im Waſſer noch unkenntlicher ſeyn mögen. Bey dem Fiſchen ſind ſie mit kleinen Tonnen am obern Theile beſetzt, damit es nicht ſinke, und man ſie auch ſehen könne, auch keine Büſe der andern zu nahe komme. Wenn das volle Netz in der See liegt, iſt es ſo ſchwer, daß es die Büſe hält, wie ein ſtarker Anker, und dieſe vor dem Netz liegt. Wenn es gegen die Nacht ausgeworfen, und des Morgens aufgezogen und wieder eingenommen wird, ſo gehen wohl 3 Stunden darauf, ehe daſſelbe völlig auf das Schiff gewunden werden kann. Aus dem Netze werden die Häringe in Körbe geſchüttet, und zu gleicher Zeit beſchäftigen ſich andere mit Ausnehmen, Salzen, Packen u. d. gl. bis an den Abend. Wenn ſie gleich 10 bis 14 Laſten mit einem Zuge bisweilen fangen, ſo können doch die dazu gewöhnlich angeſtellten zwölf Perſonen, in einem Tage nicht mehr als 5 Laſten, bearbeiten. Ein Mehreres hievon wird weiter unten bey Beſchreibung der altonaiſchen Häringsfiſcherey vorkommen.

Die Häringe, die erſt vor kurzem gefangen worden, und weder eingeſalzen, noch geräuchert ſind, oder die Häringe, ſo wie ſie aus dem Waſſer kommen, werden friſcher, grüner oder weißer Häring, Fr. Hareng blanc oder frais, genannt. Zuweilen giebt man aber auch eben dieſe Namen den Tonnenhäringen, wenn ſie noch ein friſches und weißes Fleiſch haben.

In den erſten drey Wochen, nämlich vom 25. Jun. bis den 16 Jul. werden alle friſch gefangene Häringe, unausgeſucht, durch einander in die Tonnen gethan, und durch die den Büſen nachgeſchickten Jacht- oder Geſchwindſchiffe, die man Jäger oder Häringsjäger, Holl. Jaager, Ventjager, nennt, (*) nach Holland überge-

(*) Dieſes ſind ſchnell ſegelnde kleine Schiffe, welche den Büſen nachſegeln, ihnen Lebensmittel, Gefäße, Salz und andere Bedürf-

gebracht; daher ſie auch Jachtháringe, Fr. Hareng-chaſſeur, genannt werden. Nach ſolcher Zeit aber wird der Fiſch, ſo bald er auf das Schiff gezogen und ausgenommen (ausgekiefet) iſt, in drey Gattungen getheilt, die man Maajekensháringe, Vollháringe und Schotháringe nennt. Die Maaiekens- oder Maibens, d. i. Mädchens-Jungfern-Háringe, Fr. Hareng vièrge, ſind die frühen, und zu allererſt gefangenen, worin noch zur Zeit weder Milch noch Rogen (keine Küte) kenntlich iſt; die zwar an ſich fett und zart ſind, auch ein wohlſchmeckendes Fleiſch haben, aber nicht dauerhaft ſind. Vollháringe, Holl. voll haaring, Fr. Hareng plein, nennt man die Háringe, die um Bartholomäi gefangen werden, und auf dem Punct waren, zu leichen, und daher voll Milch und voll Rogen ſind. Von dieſen Vollháringen ſind die ſo genannten Brandháringe, Fr. Hareng de Brand, nur darin unterſchieden, daß ſie ſpäter gefangen, und weil ſie ſogleich nach der Ankunft aus der See in Holland umgepackt werden, auch ſo feſt und dicht gepackt und eingeſtoßen ſind, daß ſie an andern Orten nicht erſt umgepackt werden, ſondern nur einen neuen Pökel bekommen dürfen, da ſie dann alſobald verſchickt werden, und alſo liegen bleiben können; da hingegen die beyden vorhergehenden Gattungen, weil ſie nicht ſo dicht eingeſtoßen ſind, als die Brandháringstonnen, ſchlechterdings vorher umgepackt werden müſſen. Die Urſache der Benennung rührt daher, weil eine ſolche Tonne alſobald an dem Orte, wo ſie gepackt iſt, mit einem glühenden Eiſen gebrannt wird, um ſie dadurch von andern zu unterſcheiden. Hohlháringe, Schoßháringe, oder Ylenháringe, Holl. holl- haaring, ſchoo-

Bedürfniſſe zuführen, ihnen auch die gefangenen Háringe abnehmen, und ſolche an die nächſten Seehäfen bringen, wo ſie umgepackt, und zum fernern Verſchicken zugerichtet werden.

ſchooten-haaring, Fr. Hareng gay, Hareng-vuide, ſind die, ſo geleicht, und Milch oder Rogen geſchoſſen haben, oder ihn doch eben ſchießen zu laſſen, im Begriff ſind, (welcher Zuſtand des Härings Kuytzieck und Melkzieck genannt wird) ſo, daß ſie ganz ſchmal, los und mager ſind. (*)

Mit den beyden letzten Gattungen kommen die Büſſen ſelbſt, ſobald eine jede ihre Ladung hat, oder nichts mehr zu fangen übrig iſt, nach und nach zu Hauſe, woſelbſt alle drey Gattungen, (die Brandhäringe ausgenommen) ehe man ſie auswärts verſchickt, geöffnet, von neuem geſalzen, umgepackt, und dergeſtalt aufgehöhet werden, daß man aus 14 Seetonnen, 12 neue Tonnen macht, die man eine Laſt nennt. Das Umpacken der Häringe muß, nach einer Verordnung der Generalſtaaten, unter freyem Himmel und an einem öffentlichen Orte geſchehen, wobey ſcharf darauf geſehen wird, daß die angegangenen Häringe von den guten mit Fleiß abgeſöndert, und die letztern in den Tonnen gehörig gehäufet und feſt eingeſtoßen werden.

Eine jede Büſe verhandelt oft zwo bis 3 Ladungen auf der See, ehe ſie nach Hauſe kehrt. Mit ſolchem Fange continuiren ſie bis zum 24. Auguſt, da ſie Yarmouth erreichen; von welchem Tage und Orte kein Häring auf der See mehr eingeſalzen, ſondern nach dem Lande geführt, daſelbſt friſch verkauft und geräuchert wird, wovon ich weiter unten ausführlicher ſprechen werde.

Die Häringsfiſcherey der Holländer dauert insgemein jährlich 20 bis 26 Wochen, auch wohl etwas länger, nämlich vom 25. Jun. bis in die Mitte des Jäners. Sie fangen ihren Häring nur an der ſcot-

und

(*) Man ſagt daher von einem ſehr magern Menſchen, meiſt im verächtlichen Sinne: er iſt ein Hohlhäring, er iſt ein dürrer Häring, Fr. il eſt ſec comme un hareng ſorê; d. h. es iſt nichts an ihm, als Haut und Knochen.

und engländiſchen Küſte, bey Hittland, Fairhill und Bökenes, von Johannis bis Jacobi, oder vom 24. Jun. bis den 25. Julii; bey Bökenes und Serenial, von Jacobi bis Kreuzerhöhung, oder vom 25. Jul. bis 14. Sept.; und im tiefen Waſſer oſtwärts Yarmouth bis an den Mund der Themſe, von Kreuzerhöhung bis Catharinen, oder vom 14. Sept. bis 25. November; und alsdann hat der ordentliche Häringsfang ein Ende, wie dann a.*) ein angenommener Bothsmann auf den Häringsbüſen länger nicht, als bis St. Andreastag (d. 30. Nov.) zu dienen ſchuldig iſt. Indeſſen werden doch nicht weit von Yarmouth noch bis gegen das Ende des Jäners Häringe gefangen. Nach dieſer Zeit iſt der Häringsfang eigentlich verboten, weil alsdann die Häringe leichen; allein die Holländer kehren ſich nicht daran, ſondern fangen ſolche auch noch zuweilen im Februar. Während dieſer ganzen Zeit bleiben die Büſen, wenn ſie Proviant, Salz und Tonnen genug bey ſich haben, oder geſchickt bekommen, auf der See, und folgen dem Fiſche nach, oder fahren, wenn dieſes fehlt, nach Hauſe, verproviantiren ſich aufs neue, und kehren alsdann wieder in die See; und ſolchergeſtalt geht eine Büſe wohl zwey bis dreymal auf den Fang.

Der Häring iſt von gleicher Güte, er mag gefangen werden, wo er will, wenn er nur zu rechter Zeit gefangen, und damit auf gehörige Art umgegangen wird. Er iſt alſobald todt, wenn er aus ſeinem naſſen Element kömmt, daher machen nur einige Umſtände bey dem Fangen, Salzen und Verpacken einen merklichen Unterſchied. Die beſondere Güte und Schmackhaftigkeit des holländiſchen Härings, worin er aller andern Nationen Häringe übertrifft, iſt von der Holländer genauen Aufſicht und unverdroſſenem Fleiße herzuleiten. Sie beobachten alles pünctlich, was ihren Fiſch in dem guten Ruf erhalten kann, in welchem er mehr dann 200 Jahre jederzeit geſtanden hat, und nichts wird

wird dabey vernachläſſigt. Man gedenkt in den öffentlichen Kirchengebeten der reformirten Gemeinen in den Niederlanden, unter dem Namen der großen Fiſcherey, dieſes Häringsfanges, und hat dieſerhalb manche dienliche Verordnungen gemacht.

Temple zählte ſchon im vorigen Jahrhunderte über 30 Verordnungen, welche die Holländer allein wegen des Häringsfanges gegeben, wie ſolche zuzubereiten und einzuſalzen, nach Buden's Polizey der Induſtrie, S. 12, aus den Remarques ſur l'état de prov. unies, Cap. 6.

Es gereicht den Holländern ſowohl zur Ehre als zu einem großen Vortheil, daß ſie auf die Beobachtung dieſer Vorſchriften mit großem Bedacht ſehen. Nach denſelben muß dieſer Fiſch zu rechter Zeit gefangen, recht geſalzen, wohl ſortirt, und gehörig verpackt werden, wozu Schiffer, Steuerleute und Matroſen nach der Verordnung beſonderer Placate, vor ihrer Abreiſe ſich durch einen Eid verbindlich machen. Es ſind wohlbeſoldete Aufſeher, die nicht, wegen Mangel und Dürftigkeit, ihrem Amte nachläſſig vorſtehen dürfen, und die darauf Acht geben, daß Niemand dem andern Eintrag thue, daß alles aufrichtig zugehe, aller Unterſchleif vermieden, die Fiſche nicht eher als zur rechten Zeit verkauft, wohl geſalzen, gepackt und ſortirt, auch die Tonnen tüchtig befunden werden. Dieſes macht den holländiſchen Häring in der ganzen Welt berühmt, und die von andern Nationen haben ihnen bisher weit nachſtehen müſſen.

Häringe, die in ſcotländiſches Salz gelegt werden, verderben ſehr bald. Der norwegiſche Häring wird auf eben die Weiſe, wie der ſcotländiſche zugerichtet, aber mit franzöſiſchem Salz eingeſalzen, und in Tonnen von Fichten- oder Tannenholz eingepackt, wodurch er noch ſchlechter und unſchmackhafter wird, indem die Häringe davon einen ſäuerlichen Nebengeſchmack annehmen, und bald verderben. Eben ſo wenig Genauigkeit wird auch bey dem Sortiren der Häringe

von

von andern beobachtet, daher der holländiſche Häring ſo lange den Vorzug behauptet hat. Die Holländer fangen den Fiſch ordentlich und frühzeitig bey Hittland, vom 25. Jun. an, da er bis in den Julius am fetteſten iſt, nach welcher Zeit er, je näher er zum Lande kömmt, magerer und ſchlechter wird.

Sobald die Häringe aus dem Waſſer gezogen ſind, werden ſie auf das zu dem Ende ganz frey und rein gemachte Verdeck des Schiffes, entweder ſo bloß hin, oder in Körbe geworfen, und alsdann von einigen dazu beſtellten und darauf abgerichteten Leuten, (welches auf den Schiffen Matroſen ſind) vor dem Meſſer ausgekiefet oder die Kiefen ihm ausgeſchnitten, und abgekehlet, oder die Küte oder das Eingeweide, Fr. Vireuilles, heraus genommen, außer die Milch und der Rogen nicht, welche beſtändig in dem Fiſche bleiben müſſen. Dieſes Abkehlen und Ausnehmen des Härings zuſammen, heißt bey den Holländern den Häring kaken, (kagen) Fr. caquer, écaquer, und ètèter le hareng; derjenige, der ſolches verrichtet, wird daher Kaker, Fr. Caqueur, 'Ecaqueur, oder 'Etêteur, genannt. Der, ſo in der Nacht gefangen iſt, wird noch vor wieder eintretender Nacht, in Tonnen von Eichenholz, mit dazwiſchen geſtreuetem groben ſpaniſchen oder portugieſiſchem Boyſalz, ordentlich und geſchicklich gelegt, welches von den Häringsfiſchern anderer Nationen gar nicht, oder doch nicht ſo ſorgfältig beobachtet wird, die es ſich auch überhaupt bey dieſem Fange ſo ſauer nicht werden laſſen, da ſie theils ſpäter auslaufen, oder auch, wie die Scotländer, den Häring zu früh fangen, nur mit kleinen Böten in die See laufen, nahe unter dem Lande fiſchen, und den Fiſch nicht vor dem Meſſer ſterben laſſen, noch ihn auf dem Schiffe ausnehmen, einſalzen und packen, ſondern in das Boot werfen, und, wenn daſſelbe angefüllt iſt, damit nach dem Lande gehen, die Arbeit nach Bequemlichkeit ver-

richten, die Fiſche an den Ufern in großen Haufen zuſammen ſchütten, und dieſelben wohl gar einige Tage alſo liegen laſſen, und alsdann erſt auskiefen, ſalzen und packen, aber ſie dadurch alt werden, und in Fäulniß gehen laſſen. Da hingegen die Holländer, gedachtermaßen, 20 bis 24 und 26 Wochen, es möge die Witterung ſeyn wie ſie will, Tag und Nacht dieſes Gewerbe unermüdet treiben. Dabey ſind die holländiſchen Häringe gemeiniglich weicher, ſchmackhafter, und nicht ſo ſehr geſalzen, als die engliſchen und ſcotländiſchen.

Die Erfindung des Einſalzens, Verpackens und Aufbehaltens in der Lacke, hat den Häringshandel ſo wichtig und einträglich gemacht, da ſonſt der Vertrieb mit ungeſalzenen Häringen nicht viel eintragen, und dieſe Speiſe nur den nächſten Bewohnern der Küſten und einigen Seeſtädten zu ſtatten kommen konnte. Das weiche Fleiſch dieſes Fiſches iſt auch am geſundeſten, wenn es eingeſalzen worden; und bey ſolcher Verwahrung vor der Fäulniß kann dieſer geſegnete Fiſch in der ganzen Welt verfahren und allenthalben mit großem Vortheil abgeſetzt werden.

Vor Zeiten war der Häring zwar auch ein großes Geſchenk, vornämlich für die Nordländer; da aber ſolche ohnedieß größtentheils keinen Mangel an friſchen Fiſchen haben, ſo konnten ſie von demſelben, da die Wiſſenſchaft ihn zu ſalzen und zu packen fehlte, keinen ſo einträglichen Gebrauch machen, als heutiges Tages, die, welche ſich mit ſeinem Fange beſchäftigen. Inzwiſchen leſen wir doch, daß der Häringsfang ſchon lange zuvor, im J. 1163 den Anfang genommen, zu welcher Zeit aber die Häringe entweder nur friſch genoſſen, oder höchſtens nur auf eine unvollkommene Art getrocknet worden ſind. So rühmt Cranz ſchon von den heidniſchen Wenden, daß ſie auf der Inſel Rügen einen ſehr nützlichen Häringsfang getrieben, doch ohne den Häring zu ſalzen.

Es

Es iſt nunmehr über vierthalbhundert Jahre, daß man den Häring einzuſalzen, oder vielmehr eingeſalzen, in Tonnen einzuſchlagen angefangen, indem man ihn vor ſolcher Zeit zwar eingeſalzen, aber getrocknet und geräuchert haben mag, wo man ihn nicht gar nur friſch verzehrt hat. Einige Schriften ſetzen die Zeit dieſer, beynahe für das ganze menſchliche Geſchlecht nützlichen, Erfindung, in das Jahr 1386, andere in das Jahr 1397, noch andere aber in das Jahr 1416. Ohne Zweifel hat ſich eben das mit dieſer Entdeckung zugetragen, was mit allen übrigen; daß nämlich zuerſt die Grundlage davon gemacht, und dieſe hernach durch weitere Verſuche mehr und mehr verbeſſert worden iſt. Vielleicht iſt das Einſalzen zuerſt, und das Einpacken in Tonnen hernach erfunden worden.

Der Fläminger Wilhelm Beukelszoon, (*) war der, mehr denn einer Ehrenſäule würdige, Mann, der die Bewohner dieſes Erdkreiſes mit dieſer erſprießlichen Entdeckung beſchenkt hat. Man findet von ihm keine Nachrichten, und ſelbſt die verſchiedene Angabe ſeines Namens macht es wahrſcheinlich, daß es ein Mann von geringer Geburt und ſchlechtem Anſehen geweſen, ſey, einige nennen ihn auch Johann Beukelem; viel mehrere aber ſtimmen darin überein, daß ſein Taufname Wilhelm, Biervliet in Flandern ſein Geburtsort geweſen, und er auch daſelbſt begraben ſey. Das Jahr ſeines Todes wird 1474. angegeben. (**) Dieſes Mannes einfältig ſcheinende Erfindung, die ſehr viel

(*) Er wird insgemein Wilh. Beukels, oder Beukelſen, oder Bukfeld, von einigen auch Belkinſon, Bökel und Bukelt, genannt.

(**) Der Verf. des Etat preſent de la republ. d'Hollande, macht, im 1 Th. S. 50, aus dem Geburts- und Sterbeort Beukelszoons, den Namen des Erfinders, und ſagt: William Biervliet habe, im 15ten Jahrhundert, die Kunſt die Häringe zu ſalzen und zu packen erfunden.

viel zu Hollands Größe und Reichthum beytrug, hat ſeinen Namen verewigt. Einer der mächtigſten Monarchen, welche die Welt gehabt hat, erkannte deſſen Verdienſte um Hollands blühenden Wohlſtand, und ſuchte auch noch die Aſche dieſes würdigen Mannes zu verehren. Kaiſer Carl der Fünfte, kam im Jahre 1536 (*) nach Biervliet, und beſuchte allda Beukelszoons Grabmal, erinnerte ſich ſeiner für die Holländer ſo vortheilhaften Entdeckung, und ließ ſeinem Verdienſte Recht und Achtung widerfahren. Einige fügen noch den Umſtand hinzu, daß der Kaiſer über dem Grabe dieſes Mannes einen Häring geſpeiſet, auch wird bemerkt, daß Carl V. nicht allein, ſondern in Geſellſchaft ſeiner Schweſter, der Königin von Ungarn, Maria, ſich bey dieſem Grabe eingefunden habe. Es iſt aber ein Gedächtnißfehler, wenn Gundling in ſeinem Discurs über die Staaten vorgiebt, daß Bökel zu Enkhuyzen geboren und geſtorben, auch Carl V. allda den Häring verzehrt habe.

Man hat eine zweyfache Art, den Häring einzuſalzen, und auf lange Zeit zu bewahren, welche dieſen Fiſch auch gedoppelt nutzbar und wohlſchmeckend macht. Die eine wird weiß, die andere roth einſalzen genannt. Das ſogenannte weiß einſalzen beſteht in Folgendem. Sobald die Häringe gefangen ſind, werden ſie, bereits gedachtermaßen, aufgeſchnitten, und man löſet die Eingeweide von dem Rogen oder der Milch ab, und wirft jene weg. Alsdann werden die Häringe in ſüßem Waſſer ausgewäſſert oder ausgeſpühlet; welches die Franzoſen laver le hareng, und das Aus=

(*) Es iſt wohl leicht zu widerlegen, wenn ſo viele und die meiſten das Jahr, da ſich dieſes zugetragen haben ſoll, viel ſpäter, nämlich 1556. angeben. Daß der Kaiſer dieſem Erfinder der geſalzenen Häringe ein prächtiges Monument habe aufrichten laſſen, wird auch von einigen berichtet, deren Ausſage mir aber nicht zuverläſſig ſcheint.

Auswäſſern ſelbſt Lavage nennen. Hierauf werden die Häringe entweder nur inwendig, oder auch in- und auswendig, mit Salz beſtreut, auch wohl in große, mit Handhaben verſehene, Körbe gethan, und etlichemal wohl umgeſchüttelt, damit ſie von dem Salze deſto beſſer getroffen werden; welches die Franzoſen ſaupoudrer le hareng nennen; oder endlich, welches die beſte Art iſt, in eine Wanne, die mit einer aus Boyſalz und ſüßem Waſſer gemachten ſcharfen Salzlacke (Häringsbrühe, Häringslake) Fr. Sauſſe, (welche ſo ſtark ſeyn muß, daß ein Ey ſich darin erhält, ohne zu Boden zu fallen) angefüllt iſt, geworfen. In dieſer Lake läßt man ſie auf dem Verdecke des Schiffes an der freyen Luft, wofern das Wetter gut iſt, 12 bis 15 Stunden lang, auch, nach Beſchaffenheit der Umſtände, wohl noch länger, liegen, und rührt ſie auch wohl, zumal wenn das Einſalzen auf dem Lande geſchieht, mit Schaufeln (welche die Franzoſen Brailles, ſo wie das Umſchaufeln oder Umrühren ſelbſt, brailler, nennen) etlichemal um, damit die Salzlake ſie deſto beſſer und überall treffen möge. Um ſie nun endlich vollends zu packen, nimmt man ſie aus dieſer Lacke heraus, und läßt ſie auströpfeln (Fr. varender le hareng.) Nachdem ſolches zur Genüge geſchehen iſt, werden ſie alsdann in die unten mit Salz ziemlich dick beſtreueten Häringstonnen, welche die Holländer Racks, und die Franzoſen Barils oder Caques nennen, eingelegt; und zwar, wenn Zeit genug vorhanden iſt, ſo, daß ſie fein ordentlich ſchichtweiſe mit allemal zwiſchen jeder Schicht geſtreuetem genugſamen Salze; oder, wenn der Häringe zu viel ſind, nur ſo durch einander hin, mit ſo vielem Salze, als eben genug iſt, um ſie vor dem Verderben zu bewahren, hinein gelegt werden; welches man den Häring einkaken, eintonnen oder einwenen, Fr. encaquer le hareng, und wenn ſolches ordentlich oder ſchichtweiſe geſchehen iſt,

den

den Häring ſchichten, (ſchuchten) Fr. liter le hareng, nennt. Bey dem Schichten wird jede neue Schicht auf die vorige feſt aufgedrückt, welches eigentlich den Häring packen, Fr. paquer le hareng, in der Normandie und Picardie fouler und ſauter le hareng, das Packen ſelbſt aber Paquage, Foulage und Sautage, heißt. Dieſes letztere aber geſchieht auf der See, zumal bey den erſten Häringen, vornämlich wenn der Fang gut und reichlich iſt, nicht leicht; daher dann dieſe Häringe, wenn ſie verſendet werden, oder lange liegen ſollen, auf dem Lande umgepackt, in friſches Salz gelegt, und feſt eingeſtoßen werden müſſen. Was für Vorſicht bey dieſem Umpacken der Häringe in Holland beobachtet wird, habe ich bereits oben, S. 742, erwähnt. Ein gleiches muß an allen Orten geſchehen, wohin die auf der See gepackten Tonnen verſendet werden, indem ſonſt die Häringe verderben; wie dann auch ſolches wirklich nicht allein in Holland, ſondern auch in Frankreich, Hamburg, und ohne Zweifel auch an andern Orten, geſchieht. In Hamburg geſchieht ſolches eben wie in Holland, unter freyem Himmel, und ſind daſelbſt 10 Packer und 3 Wardierer oder Schätzer dazu verordnet, welche alle beeidigt ſind. Außer dem Umpacken, haben die Häringspacker in den Seeſtädten auch die Häringe auszuſuchen, zu trocknen, oder nach ihrer Güte zu ſortiren, aufs neue wieder einzuſalzen, und mit friſcher Lake zu verſehen; und ſie ſtehen gemeiniglich in des Magſtrats und der Kaufmannsgilde Eid und Pflicht, daß ſie kein falſches, verdorbenes, ausgewracktes Gut von dem Häringskai oder dem Packhofe wegliefern, oder durchſchleichen laſſen wollen.

Nachdem nun die Häringe gepackt ſind, es möge ſolches auf dem Schiffe oder zu Lande geſchehen ſeyn, es mögen auch die Häringe in die Tonnen feſt eingeſtoßen ſeyn, oder nicht: ſo werden dieſelben von dem

Küfer oder Faßbinder feſt zugeſchlagen, damit der Fiſch ſeine Lake behalte und nicht gelb werde, oder verderbe, welches den Augenblick geſchieht, ſobald es ihm an genugſamer Lake mangelt; worauf alsdann dieſe Tonnen beygelegt werden, (nachdem ſie vorher, wenn ſie auf dem Lande umgepackt, und von den dazu beſtellten Wardierern oder Schätzern gehörig viſitirt, und ſowohl, was die Größe der Tonne, als der Häringe und deren Güte betrifft, richtig befunden ſind, mit einem eigenen dazu gemachten glühenden Eiſen gebrannt oder gezeichnet worden, wovon ich weiter unten ſprechen werde. Eigentlich ſoll der Häring an eben dem Tage, da er gefangen iſt, nicht allein gekaket, ſondern auch eingeſalzen und in Tonnen gelegt werden, oder wenigſtens nicht länger als eine Nacht in der erſten Lake liegen bleiben; und alsdann wird ſolcher Häring von einer Nacht, Fr. Hareng d'une nuit, genannt. Wenn aber der Häringsfang gut iſt, ſo iſt ſolches nicht allemal möglich, ſondern es können nur einige gehörig bearbeitet werden; die übrigen aber müſſen, nachdem ſie gekakt ſind, wo nicht länger, doch wenigſtens den ganzen folgenden Tag, noch in der erſten Lake liegen bleiben, und das ordentliche Einpacken derſelben bis den dritten Tag verſchoben werden, da dann dieſer Häring, weil er zwo Nächte auf dem Verdeck an der freyen Luft geſtanden hat, Häring von zwo Nächten, Fr. Hareng de deux nuits, heißt, der dann, weil er ſich nicht ſo gut hält, als der erſte, nicht ſo gut iſt, als jener. Wenn aber das Schiff in der folgenden Nacht ſein Netz wieder auswerfen will, oder man ſich wegen der gar zu großen Menge von Häringen auch in zween Tagen mit dem Einſalzen und ordentlichen Packen derſelben fertig zu werden nicht getrauet: ſo werden diejenigen Fiſche, welche nicht gehörig bearbeitet werden können, in großen Haufen geſalzen, und von den Holländern alsdann Slabbers oder Slabbegut genannt, wel-

welches man im Deutſchen durch Unſein geben könnte. Weil nun dieſe Slabbers oft zu ſalzig geworden ſind, indem wegen Kürze der Zeit nicht alles recht beſtellt werden kann, ſo nimmt man ſie in die Schüte, (Holl. Schuyte) welche allzeit bey der Büſe liegt, und erfriſcht ſie wieder; und alsdann werden dieſe Slabbers geräuchert, doch nicht ſo ſtark als die Bücklinge. Die bisher beſchriebenen eingeſalzenen Häringe, werden Bökelhäringe, oder Salzhäringe, und gemeiniglich nur ſchlechtweg Häringe, Fr. Hareng ſalé, Hareng blanc-ſalé, genannt. Die vollkommen geſalzenen und in Tonnen gehörig eingepackten und geſchichteten Häringe, heißen Pack- oder Tonnenhäringe, Fr. Hareng caqué; die nur halb geſalzenen und nur durch einander bloßhin in Tonnen gelegten aber, Wrackhäringe, Fr. Hareng en vrac.

Die andere Art, oder roth einzuſalzen, wird folgender Geſtalt unternommen. Wenn die Fiſche aus der oben beſchriebenen Lake, in welcher ſie aber länger, als die zum ordentlichen oder weißen Einſalzen beſtimmten, und wenigſtens 24 Stunden liegen müſſen, genommen ſind, werden ſie bey den Köpfen an hölzernen Spießen aufgereihet, und in dazu angelegte Oefen, deren jeder gemeiniglich 12000 Stück in ſich faſſet, gehängt. Wenn ſie in den Ofen gebracht ſind, macht man ein Feuer von Weinranken, oder viel Rauch und wenig Flamme gebendem Reisholz darunter. In ſolchem Zuſtande bleiben ſie, bis ſie hinlänglich getrocknet und geräuchert ſind, welches gemeiniglich in 23 Stunden geſchieht. Nach dieſer Zubereitung, werden ſie Bücklinge, oder Bückinge, (*) L. Halec torrefactus,

(*) Im Niederſ. Peckling, Bukken, Bukking, Tibukken, im Holl. Bucking, Bocksharing, gewiß nicht von dem Bocksgeruche, wie Kilian und Friſch wollen, ſondern vermuthlich von backen, ſo fern es dörren, trocknen überhaupt bedeutet. Mit dem vorangeſetzten Ziſchlaute werden dieſe Häringe in einigen

ckus, Harengus infumatus. Fr. Hareng enfumé, Hareng ſaure, H. ſauré, H. ſaur, H. ſauret, H. ſor, H. ſoré, H. ſoret, Hareng ſec, oder rouge-ſalé, Ital. Arengo paſſo, genannt. Wenn dieſe geräucherten Häringe in Tonnen gelegt werden, heißen ſie Tonnenbücklinge, und ſind ſtark geſalzen; werden ſie aber in Stroh eingefüttert, ſo heißen ſie Strohbücklinge, und dieſe ſind etwas weniger geſalzen, als die Tonnenbücklinge. Die Güte der Bücklinge beſteht überhaupt darin, daß ſie groß, fett, zart, friſch, gut geſalzen, biegſam, weich, von einer Goldfarbe, und nicht zerriſſen ſeyn müſſen. In Holland werden die beſten Fiſche, an andern Orten aber gemeiniglich nur die obenerwähnten Slabbers, oder andere ſchlechte Häringe, die man zum ordentlichen Einſalzen nicht für tüchtig hält, dazu genommen. Die vorzüglichſten und fetteſten geräucherten holländiſchen Häringe, heißen im Hochdeutſchen Speckbücklinge, und in Niederſachſen Flickhäringe, in Hamburg Fläsheeringe; ſie ſind am Rücken aufgeſchnitten.

In Mecklenburg wird mit Zubereitung der Bücklinge alſo verfahren: Man legt die Häringe, ſobald ſie aus dem Waſſer gebracht worden ſind, in die Salzlacke; wenn ſie einige Stunden darin gelegen haben, werden ſie zu 30, 40 und mehrere, an hölzerne Spieße angereihet, hernach aber unter eine Tonne, oder in einem langen viereckigen, von Ziegelſteinen errichteten, ganz offenen und 3 bis 4 Fuß hohen Ofen, reihenweiſe aufgehängt. Unter demſelben wird von feuchtem Holz, Moos, und andern, mehr rauchenden als brennenden, Sachen, ein Feuer angezündet, und man bedeckt die Häringe oben mit Säcken und Tüchern, damit der Rauch nicht zu

nigen niederſächſiſchen Gegenden auch Spickhäringe, im Holl. Spickhaeringe, genannt, ein Wort, welches mit Speck, lardum, wohl zunächſt nichts als den Klang gemein hat; denn bey den Weſtgothen bedeutet ſpeka, dörren.

zu geſchwinde verfliege. Sie bleiben einige Stunden in dieſem Rauche, bis ſie trocken genug, und vom Rauche braun angelaufen ſind. Alsdann werden ſie aus dem Ofen genommen, und zu 70 bis 80 Stück zuſammen gepackt, und alſo zum Verkauf gebracht.

Die mecklenburgiſchen Bücklinge finden an vielen Orten Deutſchlandes, auch ſogar an ſolchen, wo man ebenfalls Häringe in großer Menge räuchert, wie z. B. in Preußen, eine große Abnahme; wie auch diejenigen, welche die Engländer um Yarmouth und Laoſtaf räuchern, die allein jährlich über 40 bis 60 tauſend Bariquen Häringe als Bücklinge zubereiten. Die holländiſchen Strohbücklinge, die nach Hamburg und Bremen, und von da nach ganz Deutſchland verführt werden, fängt man unter Nordholland, vor Enkhuyzen, Monnikendam und Hoorn. Die Kieler Bücklinge werden ebenfalls ihres guten Geſchmacks wegen geſucht.

Ich kehre zu den eigentlich alſo genannten, oder weiß eingeſalzenen Häringen zurück, und habe ſchon vorhin der Namen gedacht, womit die zu verſchiedenen Jahrszeiten gefangenen in der Handlung belegt werden. Außer dieſen bereits angemerkten Eintheilungen, haben die Fiſchhändler noch folgende Namen. Wenn der eingeſalzene Häring gut, und nach aller Abſicht ohne Fehler iſt, wird er puyk genannt; wenn aber einiger, obwohl nicht gar großer, Tadel daran zu finden iſt, wenn z. B. in einer Tonne Häringe etliche gefunden werden, die keine Köpfe haben, ſo heißt der darin befindliche Häring Brack, oder Wrack, Brackhäring. Iſt aber dieſer Mangel groß, daß z. B. viele angegangene, verdorbene ꝛc. Häringe darin ſind, ſo werden ſolche Wrackswrack genannt. Iſt endlich die Tonne ganz untauglich, ſo heißt ſie Stank, Stankhäring. Und nach dieſer Eintheilung werden

auch

auch die Tonnen mit beſondern Zeichen, welche ich weiter unten (S. 756, f.) anzeigen werde, bemerkt.

Die Fiſchhändler in Holland pflegen auch die Häringe, ſo wie ſie aus der See kommen, die ſie gehoogde haaring nennen, ihrer Größe nach einzutheilen: 1) in großen oder Haupthäring, Fr. Hareng de marque, welches die vorzüglichſte Sorte iſt, und ein von den Viſitatoren eingebranntes Zeichen auf der Tonne führt; 2) Mittelhäring, Hareng de moyenne marque; dieſe Sorte iſt nicht ſo groß als die vorige, aber doch weit beſſer als 3) der Kleinhäring, Hareng de petite marque, oder ſchlechtweg la petite marque; worauf endlich 4) derjenige folgt, der wegen ſeiner Kleinheit unter die vorhergehende Gattung nicht kommen kann, und zwar eben ſo, wie der andere Häring, eingeſalzen, aber nicht ordentlich gepackt und geſchichtet, ſondern nur ſo, wie er vor die Hand kömmt, in die Tonnen hinein geworfen wird. Die Franzoſen nennen dieſe Gattung Hareng de droguerie, oder drogue.

Da auch ferner die Holländer die von Johannis bis Jacobi gefangenen Häringe mit grobem Salze einſalzen, ſo werden daher dieſe Häringe bey ihnen grob geſalzene Häringe genannt; im übrigen aber ſind dieſelben mit den oben erwähnten Maikenshäringen einerley. Sonſt theilen die Holländer inſonderheit die Brandhäringe auch nach der Zeit, in der ſie gefangen werden, ein, in Jacobibrandhäringe oder Jacobibrand, die von Jacobi bis Bartholomäi gefangen werden; Bartholomäibrandhäringe oder Bartholomäibrand, die von Bartholomäi bis Kreuzerhebung gefangen werden; und Kreuzbrandhäringe oder Kreuzbrand, die von Kreuzerhöhung an bis zu Ende der Häringszeit gefangen werden. Dieſe letztern werden auch, wenn die Tonnen, wie zum öftern geſchieht, mit einem großen Zeichen nach der rouaniſchen Art

 ge-

gebrannt werden, zuweilen Rouananſche Brands genannt.

Die Namen der jetzt genannten Häringsgattungen ſind nicht überall dieſelben, ſondern ſie werden in verſchiedenen Handelsplätzen auch mit mancherley Namen belegt. In Königsberg in Preußen z. B. ſind folgende Benennungen gebräuchlich: Gutgut, Enkelbrack, Doppeltbrack, und Kreuzgut. Jede Gattung führt auf der Tonne ihr eigenes Zeichen.

Was die Zeichen betrifft, welche ſowohl die Holländer, als die Hamburger, mit einem glühenden Eiſen auf die Häringstonnen einzubrennen, und dadurch die verſchiedenen Gattungen von Häringen, die ſie in Handlung führen, zu dem Ende zu bezeichnen pflegen, damit Niemand im Handel verführt und betrogen werde: ſo ſind 1. diejenigen Zeichen, welche in Holland von den Güterbeſchauern aufgebrannt werden, folgende, wobey zu merken iſt, daß der äußerſte Zirkel den Boden der Tonne anzeigt. Fig. 1120, a, Maikens. b, Maikenswrack. c, Maikenswrackswrack. d, voller Häring. e, voller Häringswrack. f, voller Häringswrackswrack. Wenn auf dem Boden der Tonne gar nichts ſteht, ſo iſt Stankhäring darin.

2. Mit denen Zeichen, welche in Hamburg auf die Häringstonnen aufgebrannt zu werden pflegen, hat es folgende Bewandtniß. Wenn der volle oder Brandhäring ꝛc. in Hamburg angekommen, und jener daſelbſt umgepackt iſt, wird von der Schonenfahrercompagnie daſelbſt bey dem dortigen Magiſtrate die Erlaubniß geſucht, den vollen Häringszirkel zuzuziehen; und ſolches nennt man den Zuzug, welcher alsdann, wenn 2 zinnerne Schüſſeln voll davon auf das Rathhaus gebracht, und die Häringe gut befunden ſind, vergönnet wird, und pfleget dieſelbe Tonne, aus welcher die auf das Rathhaus gebrachten Häringe genommen worden, als ein Geſchenk vertheilt zu werden.

den. Nach dieſem Zuzug ſtehen alsdann die Zeichen alſo, und haben folgende Bedeutung: Fig 1121, a, guter und voller Häring. b, voller Häringswrack. c, voller Häringswrackswrack. d, Stankhäring. Der Brandhäring hat das Wappen derjenigen Stadt in Holland, wo er gepackt iſt, eingebrannt, nebſt einem doppelten Zirkel, neben welchem in Hamburg noch ein anderer doppelter Zirkel gezogen wird, doch ſo, daß der Hamburger Zirkel den holländiſchen nicht berühre; wie e zeigt.

Was den Handel mit den Häringen anbelanget, ſo ſind dieſelben, ſowohl die eingeſalzenen, als die geräucherten, einer von den vornehmſten Gegenſtänden der Fiſchhandlung. Bey dem Häringshandel überhaupt iſt zu wiſſen nöthig, welche Gattungen der Häringe für die beſten gehalten werden. Man giebt aber den holländiſchen, und unter dieſen den Maikens- und Vollhäringen, inſonderheit denjenigen, die man von Rotterdam, Amſterdam und Enkhuyzen bekömmt, vor andern den Vorzug. Unter allen dieſen Häringen werden diejenigen, die im Herbſte gefangen werden, gewiſſermaßen zum Verkauf und Verſenden für die beſten gehalten, weil ſie insgemein in den Tonnen beſſer gepackt, und in ordentlichere Schichten gelegt ſind, und folglich nicht ſo leicht verderben, als die andern, welche eher dem Verderben unterworfen ſind. Uebrigens aber muß der Häring, wenn er gut ſeyn ſoll, wo möglich, von einer Nacht, mit gutem Salze eingeböкelt, fett, fleiſchig, von derbem Fleiſche, weiß, von gleicher Größe, und in den Fäſſern wohl gepackt, auch kein Hohlhäring darunter ſeyn; überdieß müſſen die Tonnen feſt vermacht, gut gebunden, und mit genugſamer Lake angefüllt ſeyn, weil ſonſt der Häring leicht gelb wird.

Was den Häringshandel beſonders in Holland betrifft, ſo werden ſie gemeiniglich nach der Laſt verkauft. Jede Laſt hält 12 Tonnen, und jede Tonne ſoll eigentlich 1200 Stück Häringe halten, ſie halten aber gemeiniglich nicht mehr, als 1000 bis 1200 Stück. Um der Bequemlichkeit der Handlung willen, werden auch zuweilen größere, und zuweilen kleinere, halbe und Vierteltonnen, gepackt.

Daß der Häringsfang eine lange Zeit der anſehnlichſte Zweig von der Handlung der vereinigten Niederlande geweſen ſey, und dieſem Staate ſeit mehr dann 200 Jahren viele Millionen jährlich eingebracht habe, wird von allen Schriftſtellern der Staatsgeſchichte von Holland angemerkt. Daher nennt man ihn auch die Goldgrube des Staats, und den großen Fiſchfang, um ihn von dem Wallfiſchfange zu unterſcheiden, der auch wirklich mit ihm in gar keine Vergleichung zu ſetzen iſt.

Hr. v. Witt ſagt, in ſeinem im J. 1662 herausgegebenen Buche von den politiſchen Grundmaximen der Republik Holland: dieſer Fiſchfang habe zu ſeiner Zeit 450,000 Perſonen, ſowohl Fiſchern als Theilnehmern und Arbeitern, die mit dem Schiffbaue und aller zu dieſem Fange erfoderlichen Arbeit beſchäftigt waren, Unterhalt gegeben. Dieſer Nachricht zu Folge heißt es in allen Schriften, wo von der holländiſchen Handlung die Rede iſt, der Häringsfang in Holland bringe alle Jahre mehr als 70 Millionen ein. Diejenigen, die den gegenwärtigen Zuſtand dieſes Fiſchfanges recht betrachten, halten die angezeigte Summe für gar zu ſehr vergrößert. Und es hat auch damit ſeine Richtigkeit, wenn man glaubt, dieſe Einkünfte von 60 bis 70 Millionen wären ein Gewinn, der ſich unter alle diejenigen vertheilt, die entweder als Kaufleute oder als Fiſcher an dem Fiſchfange Antheil nehmen. Es iſt aber auch für keine Vergrößerung anzuſehen,

wenn man theils die Mittel des Unterhaltes, welche der Fiſchfang in dem Staate ausbreitet, in Betrachtung zieht, theils den Nutzen der Materie, den er den verſchiedenen Gegenſtänden ſeiner Handlung beyfüget, bedenkt. Eben dieſes iſt auch eigentlich die Seite, auf welcher man ihn betrachten muß, wenn man den wahren Werth, den er in dem politiſchen Staate hat, recht ſchätzen und berechnen will; alsdann wird ſich zeigen, daß die angegebene Summe auch heut zu Tage immer noch nicht zu ſehr vergrößert iſt, ungeachtet der Fiſchfang ſehr abgenommen hat, und der Gewinn derer Leute, welche dazu Schiffe ausrüſten, bey dieſem eben ſowohl, als bey dem Wallfiſchfange, ordentlicher Weiſe weiter in nichts, als in demjenigen beſteht, was ſie an dem Verkaufe der Waaren gewinnen, die ſie liefern, um die zu dem Häringsfange beſtimmten Schiffe gehörig auszurüſten, wobey ſie zufrieden ſind, wenn ſie dafür durch die zurück gebrachten Häringe bezahlt werden, woran gar ſelten mehr, als die Unkoſten der Ausrüſtung gewonnen werden. Wenn man aber mit Aufmerkſamkeit bedenkt, wie vielen Perſonen der Häringsfang zu leben giebt, und wie vielen Zweigen des Fleißes und der Handlung er Nahrung verſchafft: ſo bemerkt man eine große Menge einzelner Vortheile, welche der Häringsfang in dem Staate ausbreitet, die ganz unvergleichlich ſind, und von allen Ausländern bezahlt werden. Ohne Zweifel hat Hr. v. Witt den Häringsfang von dieſer Seite betrachtet. Er beſah ihn mit kaufmänniſchen Augen, und urtheilte davon als ein Staatsmann. Er überdachte alles, was der Staat beſtändig vermittelſt des Häringsfanges, nicht nur durch den Schiffbau, und durch die Arbeit der verſchiedenen dazu erfoderlichen Handwerksleute, durch die Verfertigung aller zu der Fiſcherey unentbehrlichen Werkzeuge, durch die Verzehrung der Lebensmittel, des Getränkes, des Salzes, ſondern auch

überdieß durch die mannigfaltige Arbeit bey der Zurückkunſt von dem Häringsfange, durch die Lager- und Commiſſionsgelder, durch die Abſönderung in mancherley Gattungen, welche die Handlung nach der Zeit für die außer Landes beſtimmten Ladungen veranſtaltet, durch den Preis, welchen dieſe Ausſönderung ihnen giebt, und durch die Fracht gewinnt. Eben dieſes ſind auch die großen Bewegungsgründe, welche jederzeit die Aufmerkſamkeit der Generalſtaaten an ſich gezogen, und ſie dahin gebracht haben, daß ſie dieſen Zweig der Handlung und des Fleißes der Nation auf alle mögliche Weiſe befördert, und ihm allen denjenigen Schutz verliehen haben, wodurch er unterhalten werden, und alle Tage glücklicher von ſtatten gehen konnte.

Man behauptet, daß die Holländer alle Jahre mehr als 300,000 Tonnen Häringe fangen und verkaufen. Wenn man nun auf jede Tonne 200 Gulden rechnet, ſo beträgt dieſes 60 Millionen Gulden, wovon man nur ungefähr 23 für die Koſten zu dem Fiſchfange und für die Zubereitung dieſer Fiſche abrechnen muß. Man müßte ſogar von der Handlung überhaupt wenig verſtehen, wenn man von der Häringsfiſcherey an irgend einem Orte in der Welt ſich einen ſolchen Begriff machen wollte. Denn wenn es mit dieſer Sache ſeine Richtigkeit hätte, ſo würde daraus folgen, daß dieſe Gattung von Handlung in einer Zeit von 3 bis 4 Monaten einen Gewinn von beynahe 200 pro Cent eintrüge, und in kurzer Zeit überhäuft ſeyn würde; oder es müßte der Staat die Anzahl der Fiſcherſchiffe beſtimmen, und allen Kaufleuten unterſagen, daß ſie keines ohne eine beſondere Erlaubniß ausrüſten dürften. Ueberdieß darf man den Gewinn von der Fiſcherey in Anſehung des Staates nicht nach dem Verhältniſſe der Unkoſten, die er erfodert, berechnen. Denn das, was er koſtet, iſt für den Staat

eben

eben ſo gut ein Gewinn, als alles dasjenige, was man dabey fängt, diejenigen Materialien ausgenommen, welche man von den Ausländern nimmt; wiewohl man auch, was dieſen Artikel betrifft, den Gewinn der Kaufleute, die damit Handlung treiben, nicht aus der Acht laſſen darf.

Van Meteren verſichert, daß die Holländer im Jahre 1601, fünfzehnhundert Büſen auf den Häringsfang ausgeſendet; und der Ritter Raleigh, daß ſie 1609. zu dieſer Fiſcherey an der Küſte von England bis an die 3000 Fahrzeuge gebraucht haben. Es iſt vollkommen richtig, daß die Holländer zu den damaligen Zeiten bey dieſer Sache wenig oder gar keine Schiffe anderer Nationen neben ſich hatten. Man muß aber auch rechnen, daß damals weit mehr Häringe, als jetzt, conſumirt worden, wenn man jene ungeheuer große Anzahl von Fiſchfahrzeugen mit dem gegenwärtigen Zuſtande dieſer Fiſcherey vergleicht, wie ſie nicht allein in Holland getrieben wird, ſondern auch, wenn man die Fiſcherey anderer Nationen, die ſich ſeit der Zeit darauf gelegt haben, dazu nimmt. Denn man würde jedes Jahr nicht 2000 europäiſche Fahrzeuge in allem zählen können, die ſich mit dieſem Fiſchfange beſchäftigen. Die Anzahl dee holländiſchen Schiffe, welche allemal die anſehnlichſte iſt, beträgt jedes Jahr niemals über tauſend, und man ſetzt den Gewinn, den ſie den daran Theil habenden Perſonen einbringt, vielleicht noch zu hoch, wenn man die Ausgaben davon abzieht, und dieſelben auf zwo Millionen Gulden rechnet.

Die Holländer verführen dieſen Fiſch durch die ganze Welt, nach England, Frankreich, Spanien, Italien, Deutſchland, Schweden, Polen, Rußland. Sie bringen ihn nach Smyrna und Conſtantinopel, und in viele Plätze von Afrika und Aſien. Sie führen ihn durch das ganze mittelländiſche Meer, nach Griechen-

land, Alexandrien, Venedig, ja gar nach Braſilien. Ueberall wird dieſe Waare begierig angenommen. Welch eine erſtaunliche Menge wird in den römiſchkatholiſchen Ländern in der Faſtenzeit und in den übrigen Fiſchtagen des Tages verzehrt! Spanien und Portugal hat einen Mangel an eigenen Fiſchen, und der gemeine Mann ſieht ſich mit großer Begierde nach dem Häringe um, weil er wohlfeil und wohlſchmeckend iſt. Welch eine Menge wird nicht in den Kriegslagern und auf den Seeflotten verzehrt! Wie viel tauſend Laſten werden vom Landmanne, von Perſonen geringen und dürftigen Standes, und vom Geſinde in Deutſchland, Polen, Preußen, Curland, Liefland, und in dem weitläuftigen ruſſiſchen Reiche conſumirt!

Obgleich Schweden ſelbſt an Fiſchen keinen Mangel hat, auch ein ziemlicher Theil dieſer Nation zur Fiſcherey durch die Lage des Landes und das Naturell wohl aufgelegt iſt: ſo ſind doch, wie Hr. Kanzleyrath **Eduard Carleſon**, in ſeiner im 1. B. des Stockholmer Magazins, S. 107, fgg. befindlichen Ermunterungsrede zur Einrichtung der Fiſcherey in Schweden, noch bis in das Jahr 1749, jährlich 8 Tonnen Goldes für dieſe Eßwaare aus Schweden gegangen. Kurz, es iſt der Häring überall in der Welt beliebt; und man ſagt nicht zu viel, wenn man behauptet, daß wenigſtens mehr als der halbe Theil des menſchlichen Geſchlechts etwas auf dieſe Waare verwendet, und denen, die ſich damit beſchäftigen, einigen Verdienſt zufließen läßt, welches man nicht leicht ſonſt ſo zuverläßig von einer andern Waare ſagen kann.

Was den Häringsfang auf der Küſte von Flandern betrifft, ſo geſchieht derſelbe meiſtentheils nur von den an dieſer Küſte ſich aufhaltenden Einwohnern, bis tief in den Herbſt hinein. Der Häring, welcher daſelbſt gefangen wird, iſt noch ziemlich, jedoch nicht

ſo gut, als der, welcher an den ſcot- und engländiſchen Küſten gefangen wird.

Der Häringshandel der Scotländer und Engländer, könnte noch viel ausgebreiteter ſeyn als er iſt, da ſie dieſen Fiſch gleichſam vor ihrer Thüre fangen. Sie haben ehmals die Handgriffe bey dem Einſalzen von einigen Holländern gelernt, welche ſich zu Storway, einem in der Inſel Lewis gelegenen Dorfe, niedergelaſſen hatten. Die Einwohner von Großbritannien haben ſehr viele Vortheile vor den Holländern, bey dieſem Handlungszweige, vornämlich wegen der bequemen Lage der weſtlichen Theile von Scotland und den ſcotländiſchen Inſeln; dagegen die Holländer bey dieſem Fange einen weiten Weg vor- und rückwärts zurück legen, viele Gefahr zur See ausſtehen, auch mehrere Fahrzeuge dazu gebrauchen, und mithin auch gröſſere Koſten darauf verwenden müſſen, da die Scoten des Abends mit ihrer Fracht nach Hauſe fahren, oder wenigſtens ihre Leute abwechſeln, auch bey Sturm und Gewitter das Land ſuchen können.

Carl I. ließ, zur Beförderung dieſer Fiſcherey, in den Inſeln Hermetra und Backſay, ein gedoppeltes Magazin errichten, die traurigen Kriege aber machten ſeine guten Anſchläge rückgängig. Der König Carl II. widmete zur Häringsfiſcherey ein anſehnliches Capital, zog aber daſſelbe wieder ein, welches auch die Kaufleute nach ſeinem Beyſpiele thaten, und die Häringsgeſellſchaft nahm ein Ende. Indeſſen iſt der Häringsfang doch von Privatperſonen, und zwar mehrentheils mit ſehr gutem Erfolge, fortgeſetzt worden; und man hat bisweilen von Clyde in einem Jahre über 36000 Fäſſer Häringe nach Frankreich verſchickt, zu geſchweigen, was von Dumbar und andern Seehäfen des Königreichs, ſowohl nach Frankreich als andern Ländern, verführt worden iſt. Die merkwürdigſten Plätze des Häringsfanges ſind der Braſſac-Sund bey den In-

Inſeln Shetland, die Küſten und Büſen der Orkneys, desgleichen der Inſeln Lewis, Harries, Skye, und der benachbarten kleinern Inſeln; die Inſel Mull, Ila, Jura, und andere bey der Küſte von Argyle befindliche Inſeln; die Inſeln Arran, Boot und a. m. der Fluß Forth an beyden Seiten des Ufers, vornämlich gegen Dumbar zu. Auf der Inſel Harris zu Lochmaddy, hat man bisweilen über 400 Schmacken mit Häringen gefüllt; und in dem Meerbuſen, bey der Inſel Altvig, hat man zuweilen ſolche dicke Häringszüge gefunden, daß die Böthe davon aufgehalten worden ſind. Die Lage dieſer Inſeln macht die Handlung mit Dänemark, Norwegen, Schweden, Holland und Hamburg, ſehr bequem; und von den nach Weſten gelegenen Inſeln, kann man in 8 bis 10 Tagen nach Frankreich und Spanien kommen. Ein Jahr ins andere gerechnet, werden in Scotland über 60000 Tonnen jährlich eingeſalzen, ohne was man friſch im Lande ſelbſt verzehrt.

Vor 30 Jahren ſetzten die Engländer, die Häringsfiſcherey mehr, wie vorhin, zu treiben, ſich vor. Im Jahre 1750 errichteten ſie eine Geſellſchaft wegen des Häringsfanges, welche einen Freyheitsbrief, auf 21 Jahre erhielt. Sie iſt zwar bereits unter König Richard II. errichtet worden, und war die vierte im Range von denen zu London errichteten Geſellſchaften, allein ſie kam erſt zu gedachter Zeit in Aufnahme. Keine von allen Handelsgeſellſchaften in Europa aber hat je eine ſo herrliche Geburt, ein ſo elendes und kurzes Leben, und einen ſo jämmerlichen Tod gehabt, als dieſe Geſellſchaft der brittiſchen Fiſcherey. (Britiſh white Herring-Fiſhery, oder Society of the free Britiſh Fiſhery) Ihr Geburtstag war den 11. Oct. 1750, und am 1. Jäner 1751. überreichte ſie dem Prinzen von Wallis ihr Bürgerrecht in einer goldenen Capſel. Ihr Capital war nicht weniger als eine halbe Million Pfund Sterl. d. i. $4\frac{1}{2}$ Million Fl. Ja,

König Georg II. übernahm ſelbſt die Stelle eines Obervorſtehers. Der große Rath beſtand aus einem Präſidenten, einem Unterpräſidenten, 26 Räthen, einem Secretär und vielen andern Beamten. Deſto ſchlechter gieng der Häringsfang von ſtatten. Mit Ausgang des letzten Krieges nahm dieſe Geſellſchaft ein Ende mit Schrecken; und alle, welche Capitalien dazu hergeſchoſſen hatten, litten einen empfindlichen Verluſt, da die innerliche Einrichtung nichts taugte, und die Aufſicht über das Werk recht ſchlecht und nachläſſig war; anderer Urſachen zu geſchweigen.

Die Directoren waren weder ſparſam, noch erfahren genug, und verwickelten die Geſellſchaft in unnütze Auslagen. Ueberdieß beſaßen die zum Fangen, Einſalzen und Einpacken der Häringe gebrauchten Leute keine Geſchicklichkeit, und wußten damit nicht ſo gut, als die Holländer, umzugehen. Hiezu kömmt noch, daß, als im letzten Kriege mit Frankreich und Spanien, an Matroſen und Soldaten Mangel war, viele Seeleute, Fiſcher und Handlanger, welche bey dieſer Geſellſchaft in Dienſt ſtanden, mit Gewalt angeworben wurden, wodurch ihr Verkehr ins Stecken gerieth. Und ſo erfolgte ihr Untergang am Ende des Krieges.

v. Taube Abſchilderung der engländ. Handlung ꝛc. 2. Th. Wien, 1778, gr. 8. S. 48.

Von der Zeit an wird die Häringsfiſcherey mit weit beſſerm Glücke von einzelnen Kaufleuten und Fiſchhändlern getrieben. Die Seeſtadt Yarmouth im Norfolk, legt ſich vor andern auf dieſe Fiſcherey. Hier werden alle Jahre 40000 Tonnen eingeſalzen, wovon der größte Theil nach Portugal, Spanien und Italien, der kleinſte aber nach Hamburg geht. Bisweilen iſt hier der Fang ſo reich, daß man in einem Jahre 40 Millionen Häringe einſalzen kann. Man zählt hier 1100 Schiffe, welche der Stadt Yarmouth gehören; und der hieſige Landungsplatz zum Aus- und Einladen der Waaren (Kai) iſt der beſte in der Welt.

Norwegen gewinnt bey ſeiner gegenwärtigen Häringsfiſcherey, die vor Zeiten viel ausgebreiteter war, dennoch jährlich einige Tonnen Goldes. Nach des Biſchof

ſchof Pontoppidan's Bericht, werden alle Jahre einige hundert Schiffsladungen, allein aus Bergen, in fremde Gegenden verfahren. Obgleich im J. 1752 der Häringsfang nicht völlig ſo beglückt war, wie ſonſt in andern Jahren: ſo wurden doch in neun Monaten, vom 1. Jäner bis den 16. October, allein aus Bergen 1113 Laſten Häringe weggeſchifft. Im Stifte Drontheim iſt die Fiſcherey ungleich größer, als in der Stadt Bergen. Die ſchönen drontheimiſchen Häringe ſind in ganz Europa, und vielleicht auch in andern Erdtheilen, berühmt. Der Fang von denſelben iſt in dem nördlichen Theile dieſes Stiftes ſo anſehnlich, daß davon jährlich viele tauſend Laſten ausgeſchiffet werden.

Ich habe geſagt, daß in den ältern Zeiten der Häringsfang in Norwegen viel größer geweſen; hievon können glaubwürdige Zeugniſſe beygebracht werden. In der norwegiſchen Wicke, die ſich von dem Fluß Götha-Elbe, bis an Swineſund erſtreckt, war die Häringsfiſcherey ſo weitläuftig, daß einige tauſend Schiffe, Schüten, Jachten und Böthe, dahin zum Fiſchen ſegelten; diejenigen ungerechnet, welche ſchon daſelbſt wohnten. Einige tauſend Familien zogen von den zunächſt liegenden Landſchaften dahin, und erbaueten ſich an der Seite des Strandes Häuſer, um ihrer Nahrung bey dieſer Fiſcherey deſto beſſer nachgehen zu können. Jährlich kamen einige tauſend Schiffe hieher, von Dänemark, Deutſchland, Friesland, Holland, England, Scotland und Frankreich, um den Häring allda zu kaufen, und ſie wurden damit reichlich verſorgt. Dieſer große Handel hat nach der Zeit, und von 1587 abgenommen.

Indeſſen bleibt die Häringsfiſcherey in Norwegen auch noch heutiges Tages beträchtlich. Der erſte und größte, aber nicht der fetteſte Häring, der zwiſchen Weihnachten und Lichtmeſſe auf die nordiſche Küſte gejagt wird, heißt der große Häring, der Wallfiſchhäring,

häring, der Häring mit grauen Gräthen. Dieſer hat unter dem Lande ſeinen gewöhnlichen Grund, welcher Stiev genannt wird, worauf er leichet. Bey rauhem Wetter und unruhiger See leichet er draußen in der Tiefe, welches für die norwegiſche Fiſcherey ein großer Schade iſt. Indeſſen verſammeln ſich die Bauern um ſolche Zeit zu Tauſenden am Ufer, in vielen Meilen, bis in die Bayen und bis an die äußerſten Vorbuchten und Spitzen des Landes, ſo daß man in der Weite von einer Meile, 2 bis 300 Fiſcherböthe zählen kann, die ſich einen Monat und länger daſelbſt aufhalten, ihre aufgeſtellte Netze wahrzunehmen, deren jedes 12 Klafter lang iſt, und die allemal zwey und zwey beyſammen ſtehen. Ob nun wohl 100 bis 150 ſolcher Netze nur in weniger Entfernung ausgelegt ſind, ſo können ſie doch in wenigen Stunden dermaßen mit Häringen gefüllt werden, daß ſie unterſinken, und nur mit großer Mühe aufgezogen werden.

Bey Annäherung des Frühlings, oder in der Faſtenzeit, erſcheint eine kleinere Art, die man Frühlingshäringe (Straale Sild) nennt, und auf die vorige Weiſe gefangen werden, nur daß die Netze engere Maſchen haben. Dieſe kleinere Häringe gehen weiter ins Land und in die Bayen, und werden auch mit Wurf- und Zugnetzen gefangen; wobey öfters ein Mann ſo glücklich iſt, daß er mit einem Wurfe viele hundert Tonnen mehr bekömmt, als er beſtreiten kann. Mit einem einzigen Auswurfsnetze hat man, in Sundfiord ſo viele Häringe gefangen, daß ſie wenigſtens 100 Jachten, jede Jacht zu 100 Tonnen gerechnet, angefüllt.

Im Ausgange des Sommers, und gegen den Herbſt, ſtellt ſich eine andere Art, Sommerhäringe genannt, ein, die von den Stören, Meerſchweinen und kleinen Wallfiſchen unter das Land getrieben, und wieder in dünne, oder Bauerngut, und fette und gröſ-

ſere,

ſere oder Kaufmannsgut, getheilt werden. Wenn dieſe letztern, die, der Menge wegen, einen Tag lang liegen bleiben müſſen, alſobald eingeſalzen, und in Tonnen von Eichenholz gepackt würden, ſo dürften ſie den flämiſchen Häringen der Holländer nichts nachgeben. In den nordländiſchen Vogteyen wird dieſer fette Sommerhäring, um Michaelis, nach holländiſcher Art, mit dem Treibenetze gefangen, welches von zwey Böthen geführt wird; die aus den Buchten gegen die See ganz ſacht damit fort rudern. Hiezu werden viele hundert Böthe gebraucht, und ſollen dieſe Häringe an gutem Geſchmacke und Fettigkeit den holländiſchen nichts nachgeben, wenn nur ſonſt damit gebührend verfahren würde. Bisweilen wartet man, bis dieſer Häring in eine enge Bucht kömmt; alsdann wird er an einer Seite derſelben mit Netzen umzingelt, und ſo lange eingeſchloſſen, bis er nach und nach herauf gezogen, zubereitet und eingeſalzen wird. Manchmal iſt die Menge davon ſo groß, daß nicht Menſchen genug vorhanden ſind, die Fiſche zuzubereiten; da dann der Häring abſteht, in Fäulniß geräth, das Waſſer in der Bucht ſtinkend wird, und allenthalben ein fauler Geruch ſich ausbreitet.

Die norwegiſchen Häringe werden mit eben der Sorgfalt, wie die holländiſchen, eingeſalzen und in Tonnen gepackt. Weil man aber fichtene Tonnen dazu nimmt, ſo bekommen die Häringe dadurch einen Geſchmack, welcher der leckern Zunge der meiſten Europäer zuwider fällt. Die Polen hingegen lieben dieſen Geſchmack; und als daher die Regierung vor einigen Jahren den Gebrauch der eichenen Tonnen einführen wollte, mußte man von dieſer Verbeſſerung bald abſtehen, um nicht den Abſatz der Häringe nach Polen gänzlich zu verlieren.

Bericht von der Häringsfiſcherey in Norrland in Norwegen, von Nic. Chriſt. Frjis, ſt. im 32. B. der überſetzt. Abhandl. der kön. ſchwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1769, S. 159—168.

Die

Die Dänen fangen im Frühlinge und Herbſte bey Aalborg und Nibe in dem nördlichen Theile von Jütland auch viele Häringe, jedoch auch nur mit Böthen, die alle Tage zurück kommen, und ihre gefangene Häringe in die am Strande befindlichen Salzhäuſer liefern, wo ſie ihre Zurichtung bekommen.

In Altona ward im J. 1767 eine Häringsgeſellſchaft errichtet, welche jährlich verſchiedene Büſen auf den Häringsfang an den ſcotländiſchen Küſten auslaufen läßt, und den Häring nach holländiſcher Manier zubereitet. Der Fond dazu iſt auf 200 Actien angeſetzt, wovon jede 100 Rthlr. koſtet. Die altonaiſche Häringsfiſcherey wurde anfänglich durch einige Particuliers in Altona und Koppenhagen veranſtaltet; bald darauf wurde dieſe Geſellſchaft eine königliche octroirte Compagnie; und nun ſeit einigen Jahren geht der Häringsfang, obgleich noch immer unter dem Namen gedachter Compagnie, bloß auf Rechnung des Königs. Man wird ſich unter altonaiſchen Häringen nicht ſolche vorſtellen, die an den ſich lang erſtreckenden Küſten von Norwegen und Dänemark, in ungeheurer Menge, ſowohl im Winter als Sommer, gefangen werden, und deren Ausführung Aalborg, Bergen, Drammen, und andere däniſche und norwegiſche Handelsſtädte, unter ſich theilen. Der Fang der altonaiſchen Häringe geſchieht eben da, wo die Holländer ſo viele Jahre in dem ganz alleinigen Beſitz der Fiſcherey waren; an eben demſelben Orte, wo England aus einer billigen Eiferſucht die großen Vortheile derſelben, wenigſtens zum Theil, ſich vindiciren wollte, unter Hittland. Hier fiſcht Altona, mit Holland und Emden, und nennt ſeine gefangene Häringe, wie jene beyde thun, flämiſche. Den fünften Theil ſeiner Fiſcherbüſen ſchickt es aber nach der Inſel Farröe, wo die größten und ſchönſten aller jetzt bekannten Häringe, welche hier die hohe See nicht halten, ſondern nur allein in die verſchiedenen

Häfen fallen, dem Könige eine wichtige Privatfiſcherey, die bis in den ſpäten Herbſt dauert, verſchaffen. Auf dieſe und mehr Arten gebraucht jetzt Dänemark, deſſen Handelsperiode, in der Morgenröthe ſeiner Wiſſenſchaften und Künſte, im Aufgange zu ſeyn ſcheint, Handelsrepreſſalien gegen Holland, dieſes Holland, welches aus der Nacht, die lange Zeit über Dänemarks und Norwegens Handelsgeiſt, weit und tief verhüllend, ausgebreitet lag, unbeſchreibliche Vortheile gezogen hat. Die Oberdirection geſchieht von verſchiedenen dazu ernannten königl. Staatsbedienten, welche Se. Exc. den Staatsminiſter und Schatzmeiſter, Hrn. Baron von **Schimmelmann**, an ihrer Spitze haben; die Verwaltung ſelbſt aber wird von einem Buchhalter, einem Materialienverwalter, einem Gehülfen und einem Küperbars verrichtet, welcher letztere für den bedeutendſten Bedienten gehalten werden mag, da er die Oberaufſicht über die ganze ſehr wichtige Böttcherarbeit hat, und ſowohl das Umpacken der nach Hauſe gebrachten Häringe, als auch alle übrige erſte Verrichtungen zu einem guten Ruf und Abſatz derſelben beſorget.

Die Hauptanſtalten beſtehen in den Gebäuden, theils zur Wohnung der genannten Bedienten, worin das Comptoir, und die übrigen zur Verwaltung erforderlichen Gemächer und Räume ſind, theils zu den Pack- und Lagerplätzen, welche dicht an dem Strande der Elbe liegen, und die leichte und bequeme Ein- und Ausladung der Fiſcherbüſen begünſtigen. Das Schiffwerft, welches gleich zur Seite dieſer Gebäude liegt, iſt zu der Erbauung und Ausbeſſerung der benöthigten Schiffe gut eingerichtet, und hat einen mit Rüſtbäumen gehörig beſetzten Platz, wo die Netze aufgehängt und getrocknet werden, nachdem ſie gefärbt (getanet) worden ſind, wozu ſich auch hier ein eingemauerter ſehr großer kupferner Keſſel befindet, welcher mit dem benöthigten Waſſer durch eine aus dem Strome ſchöpfende Waſſerzucke bedient wird.

Das Comptoir gebraucht jetzt 25 Büſen von 360 bis 400 Tonnen Größe, und 3 kleinere und ſchneller ſegelnde Schiffe

(Jäger), welche bloß zur ſchnellen Einbringung und Verſendung des erſten Fanges beſtimmt ſind, und ſo lange an die Büſen ledige Tonnen wieder abgeben, als ſie dafür Tonnen mit Häringen erhalten. Einer von dieſen Jägern iſt eine Bricke von etwann 20 bis 30 Laſt Seeſtücks, (*) und geht, ſo bald ſie ihre volle Ladung hat, welche ſie doch nicht eher erhält, als bis die erſten zween Jäger, der erſte wenigſtens mit 50, der andere aber mit 200 Tonnen Seeſtücks, nach Altona abgeſegelt ſind, in die Oſtſee und bis nach St. Petersburg.

Die Equipage eines Häringsjagers beſteht aus dem Schiffer, dem Steuermann und drey Matroſen, deren Lohn vorher auf monatliche Zahlung bedungen iſt. Eine Häringsbüſe hingegen iſt allezeit mit 15 Köpſen beſetzt, nämlich mit einem Schiffer, einem Vorfiſcher, zween Salzern, einem Küper, einem Koch, fünf Matroſen und zween Schiffsjungen, die alle nach einer ſtrengen und genauen Inſtruction fiſchen, und übrigens handeln müſſen. Sie ſind meiſten Theils Jütländer, und zum Theil auch Leute aus Lüneburg, und einigen Dörfern im Bremiſchen, die oft ſchon lange auf der holländiſchen Büſen gedienet haben, und ihre Handthierungen ſehr gut verſtehen. Das Miethen derſelben geſchieht allezeit ſchon den Herbſt vorher; und damit das Comptoir durch das Ausbleiben derſelben in keine Verlegenheit kommen könne, müſſen ſie ſich nur durch die eigenhändige Unterſchrift eines dazu beſonders dazu eingerichteten Mieth-Contractes von ungemeiner Rechtskraft, ſondern auch noch über dieß durch geſtellte Bürgſchaft (Caution) zum zuverläſſigen Einſtellen verpflichten. Ihr Lohn wird monatlich verſprochen, und je nachdem das Subject die erforderlichen Kenntniſſe, Erfahrung und Geſchicklichkeit, weniger oder mehr beſitzt, von 8 bis zu 16 Mark Lüb. bedungen, außer welchem Lohn die vier erſtgenannten, welche auf den Büſen Officiere ſind, noch außer dem um einen beſtimmten Antheil (Part) an dem Gefangenen, dienen; der Schiffer nämlich um 40, der Vorfiſcher um 20, und jeder Salzer um 10 ßl. Lüb. von jeder Laſt Seepack.

Jede Büſe iſt gemeiniglich mit 50 Stück Netzen ausgerüſtet. Die unveränderliche Größe eines ſolchen Netzes hält 15 Faden

(*) Eine Laſt Seeſtücks beſteht aus 16 Tonnen; jede Tonne hält 500 Stück Häringe, die weder ſortirt, noch auch ſo ſtark geſalzen, und ſo feſt gepackt ſind, wie See-Pack, von welchem auf eine Laſt nur 14 Tonnen gehen, und deren jede ungefähr 700 Stück ſchon ſortirter Häringe in ſich ſchließt.

Faden oder Klafter in die Länge, und 7 Klafter in die Breite oder Höhe; die unveränderliche Weite einer Maſche aber beträgt ein wenig über 1 Zoll. Der beſte und ſtärkſte Hanf, der zu den gleicheſten Fäden nach beſter Seilerkunſt gearbeitet, und ungefähr ſo dick wie unſer gewöhnlicher Rollenbindfaden iſt, giebt das zum Stricken erforderliche Garn. Je vollkommener Stoff und Arbeit an dieſem Garne ſind, je dauerhafter und je weniger koſtbar fallen auch die Netze; weil alsdann im Ganzen ſehr vieles an dieſem Garne erſparet wird, da ſich der Unterſchied des Gewichtes eines einzigen Netzes hiedurch von 80 zu 100 verhalten kann, und jedes Pfund Garn mit 8 bis 9 ßl. Lüb. bezahlt werden muß.

Ein jedes Netz beſteht unveränderlich aus vier vollkommen gleich großen Theilen oder Stücken. Jedes Stück iſt 4½ Klafter lang, und 7 Klafter hoch, und wiegt 20 bis 25 Pfund, je nachdem im erſten Falle das Strickgarn beſſer, oder im andern Falle ſchlechter gearbeitet war, und koſtet 2 Mk. 8 ßl. zu ſtricken. Alle vier Stücke werden mit Garn bloß zuſammen gebunden, und das ganze Netz erhält alsdann oben und an ſeinen beyden Seiten eine doppelte Einfaſſung mit getheerten dünnen Seilen (Siems,) ungefähr von der Dicke eines kleinen Fingers; auf der obern Einfaſſung aber, je um die ſiebente Maſche, werden getheerte Siems, etwann von der Dicke einer Schwanenſpule, und von der Länge eines Armes befeſtiget. (*) Auf dieſe Weiſe hat die Geſtalt und Einrichtung eines Netzes gar nichts complicirtes. Es beſteht aus einer einzigen flachen Wand, in deren einfache Maſchen ſich der fleiſchige und weiche Häring, der, von einer wohlſchmeckenden Nahrung gereizt, oder von Kabeljauen gehetzt, immer vorwärts, und nie zurück will, dermaßen mit Gewalt eindrängt, daß er feſt wird.

Ein Hauptumſtand bey den Netzen iſt, daß ſie gefärbet (getanet) werden müſſen; und hier iſt die grau- oder ſchwarzbraune Farbe die einzige, vor welcher der eilende Häring nicht ſtutzet. Dieſe Farbe wird durch ein ungefähr 12 Stunden langes ſanftes Sieden mit Eichenlohe gegeben. So oft ein Netz ausgebeſſert iſt, wird es von neuem getanet, damit es einfarbig bleibe.

Aber,

(*) Die erſte Anlage eines Netzes beſteht darum aus vier gleich großen Stücken, um denſelben hiedurch gleichſam eine Art von Unvergänglichkeit zu geben. Denn wenn an einer beträchtlich großen Stelle kleine Ausbeſſerungen mit der Stricknadel nicht mehr zureichen, wird das Viertel, worin ſich dieſe nicht mehr zu reparirende Beſchädigungen befinden, mit einem neuen Viertel verwechſelt.

Aber, wie Natur und Kunſt ſich öfters zu den beſten nützlichen Erfindungen die Hände reichen, ſo wehrt auch hier dieſes Tanen, durch die den Netzen mitgetheilte Bitterkeit, der Stockung derſelben, und ſichert ſie zugleich vor dem Angriff der Mäuſe und des Ungeziefers, welche Wirkung von Erheblichkeit iſt, da die Netze einer einzigen Büſe auf 4000 Mk. Lüb. zu ſtehen kommen. Dieſe Aufbewahrung derſelben geſchieht daher auch zu Hauſe und auf den Büſen mit großer Sorgfalt. Es iſt ein mit ernſtlichen Beſtrafungen ſich aufrecht haltendes Geſetz für die Equipage: die Netze bey der Rückkehr alle Abend zu benetzen, und bey der Heimkunſt eidlich zu verſichern, daß dieſes geſchehen ſey, wie auch die Netze, noch vor Empfang des zu fordernden Verdienſtes, auf das Feld zu fahren, zu trocknen, und auf den Packraum zu bringen.

Die zum Bökeln oder Einſalzen der Häringe nöthigen Tonnen, machen einen wichtigen Gegenſtand aus. Sie werden unter der genaueſten Aufſicht der Küperbars verfertiget, welcher vornämlich dahin ſieht, daß ſie den holländiſchen Häringstonnen in allen Stücken vollkommen gleich werden. Stäbe und Boden ſind von ganz geſundem Eichenholz, welches zum Austrocknen wenigſtens ein volles Jahr an einem bedeckten aber luftigen Orte geſtanden haben muß. Die Stäbe ſtehen in Falzen (Furen,) und die kleinſte gebliebene Ritze zwiſchen denſelben wird mit einer Art Rohr (Siv,) das ſich ſehr fein ſpalten läßt, auf das dichteſte gefüllet. Um eine Tonne liegen wenigſtens 16 Bänder; man leget aber, wenn es nöthig wird, nach dem Packen mehrere um. Man kann jährlich außer vielen halben, Viertel, Achtel, und Sechzehntel-Tonnen, und einer beträchtlichen Menge immer kleinerer Fuſtagien, ungefähr 6000 Stück neue Tonnen rechnen. Jede hat oben das Zeichen der Compagnie, und unten, auswendig auf dem Boden, den Anfangsbuchſtaben des Namens der Büſe, auf welcher ſie gepacket wird, und kömmt im gewöhnlichen Preiſe ungefähr auf 1 Mk. 8 ßl. Lüb. zu ſtehen, die halbe 20 ßl. die Viertel 11 ßl. die Achtel 8 ßl. die Sechzehntel 6 ßl.

Eine Fiſcherbüſe nimmt, außer den kleinern Packgefäßen, gegen 400 ganze Tonnen, und zu dieſen eine verhältnißmäßige Quantität Salz zum Bökeln der Häringe mit, und zwar auf 16 Tonnen, oder 1 Laſt Seeſtücks, 3½ bis 4, auf 14 Tonnen oder 1 Laſt Seepack aber, 4½ bis 5 Tonnen Salz. Dieſes Salz beſteht aus zwo zu ganz gleichen Theilen zuſammen gemengten Arten eines ſchön raffinirten weißen See- (Poi-) Salzes.

Salzes. Alle Steinſalze, und die aus Quellen geſottenen, ſind viel zu unkräftig, und entweder zu ſchwer- oder zu leichtflüſſig; die nur allein von der Sonnenhitze an dem Meerufer kryſtalliſirten aber zu unrein. Das kleinere liſſaboniſche Salz, und das grobkryſtallige von St. Ubes (Setuval,) haben beyderſeits jene Mängel und Fehler nicht, und werden darum allein gebraucht. Das erſtere ſchmilzt leichter als das andere; es durchdringt die Häringe geſchwinde, und preßt durch ſeine, allen Salzen eigene, zuſammen ziehende Kraft, aus dem Fleiſche derſelben, Blut und Feuchtigkeit, den erſten Zunder der Fäulung, heraus, indem letzteres, wegen ſeiner größern Härte, langſamer nachſchmilzt, und der noch zu ſchwachen Sohle ſeine ſtärkere Kraft nach und nach mittheilt. Von dieſen beyden Arten Seeſalz koſtet die Laſt, oder 18 Tonnen, wie dieſe auf dem Packraume liegen, 100 Mk. Lüb., und ſolche 18 Tonnen, oder 1 Laſt, füllt 22 Häringstonnen, welche bey dem Einſalzen der Häringe das gebräuchliche Maß ſind, nach welchem die Zutheilung des Salzes zu einer Laſt Seeſtücks, oder Seepack, geſchieht.

Zur Ausrüſtung jeder Büſe gehören auch noch: eine gehörige Menge kleiner, den Schuſterkneifen ähnlicher, Meſſer zum Auskehlen der Häringe (Kageknive;) eine Anzahl größerer und kleinerer Körbe zum Sortiren und Vorſalzen der von den Kiemen und Därmen gereinigten (gekageten) Häringe; wie auch Angeln und andere Geräthſchaften zum Kabeljaufang, welcher zwiſchendurch mit getrieben wird.

Bey dem Haringsfang ſelbſt faſſen die Büſen zwiſchen der Süd- und Kraenhuck von Hittland, ungefähr 5 bis 6 Meilen vom Lande, zuerſt Platz, und fiſchen hier, ohne ſich, wie Holland und Emden noch thun, an die Johannisnacht zu halten. Im J. 1777 kann ſchon den 28 Jun. ein altonaer Jäger mit 58 Seeſtücks oder 3 Laſt 10 Tonnen, auf der Elbe an. Die zuerſt gefangene Häringe ſind indeſſen weder die größten, noch fetteſten; ſondern dieſe werden vornämlich zuletzt, im Auguſtmonate, gefangen, in deſſen Ende das Ende des Fanges unter Hittland zuſammen läuft.

Das Ausſtellen der Netze geſchieht am Abend; allein ſowohl ſtarker Wind, als todte Luftſtille verhindern es. Der erſte würde das Wiedereinnehmen der Netze unmöglich machen; letztere würde verurſachen, daß die Netze ihre erforderliche Ausſpannung nicht erhielten, und ſich wohl gar in einander wickeln. Wenn ein mäßiger Wind das Meer treibt, und das Schiff ohne

ohne Segel ſanft fort beweget, alsdann iſt der Abend am günſtigſten.

Um ſich von dem Ausſtellen und Einziehen der Netze einigen Begriff zu machen, betrachte man Fig. 1122, welche ein Stück eines Härings-Flethes vorſtellt. U, W, X, Y, zeigen den der Büſe nächſten Theil eines Flethes, d. i. der geſammten 50 Netze, welche, nachdem ſie vorher auf dem Schiffe zuſammen geheftet, und mit Tauen von verſchiedener Dicke und Länge zweckmäßig verſehen, darauf aber von dem immer fortgehenden Schiffe nach und nach in die See gelaſſen worden, nun eine faſt unabſehliche Strecke einer tief unter der Oberfläche des Meeres ausgeſpannten Wand darſtellen, deren Länge völlig an 900 Klafter reicht, und mit der Länge des Schiffes eine Linie macht, ſo daß Fleth und Schiff gerade vor dem Winde liegen, und zugleich nach einer Richtung in See treiben. No. 1, 2, 3 und 4, ſind Netze vom 18 Klafter Länge, und 7 Klafter Höhe.

Von a bis b geht die Länge des unterſten uneingefaßten Saumes dieſer Netze. K, zeigt die Vereinigung zweyer Netze, die hier bloß mit Strickgarn an einander gebunden ſind. Zwiſchen c und d liegt die Länge des obern eingefaßten Saumes der Netze, an welchem ſich die oben beſchriebene Stahls befinden, die hier wie ganz dünne und kurze Fäden an AB hinauf reichen, und an dieſes dünnere getheerte Tau (Speer-Reep) befeſtigt ſind. An dieſem Speer-Reep ſitzen, auf den mit † bezeichneten Stellen, in jedem Abſtande von eines Armes Länge feſt gemachte Gorke, und wo C den Ort anzeigt, aufrecht ſtehende getheerte Taue (Seiſings) von 7 Klafter Länge, welche durch einen bloß einfach geſchürzten Knoten (Schlag) um das größere Speer-Reep DE ein getheertes Tau von mehr als eines Armes Dicke faſſen. Mit eben einem ſolchen Schlag ſitzen an dieſem großen Speer-Reep getheerte Taue (Steerte) F, von der Länge einen Klafter, an deren obern Ende ſich Tonnen (Bojen) †† befinden, welche die Größe einer Vierteltonne haben, und halb ſchwarz gepicht, halb aber weiß gemalt ſind. (*) Damit dieſe Steerte ſich mit ihren Tonnen nicht von ihrer Stelle fort bewegen, und hiedurch die erforderliche gerade und gleichmäßige Ausſpannung des Flethes verhindern, hat das große Speer-

(*) Die von der Büſe entfernteſte und letzte Boje, an dem äußerſten Ende des Flethes, iſt mit dem Zeichen und Namen der Compagnie bemalet, damit man in jedem Falle wiſſen könne, welcher Nation das Fleth gehört.

Speer-Reep durch Einſtopfung gemachte Beulen oder Knoten (Muuſe.) Endlich zeigt Z noch ungefähr die Richtung des an der Schiffswinde befeſtigten großen Speer-Reepes, wenn daſſelbe ſo weit eingewunden iſt, daß ſich das Fleth in D eben von der See erheben will, welches aber nicht eher möglich iſt, als bis wenigſtens ſchon 40 Klafter dieſes dicken Taues über die Rolle gelaufen ſind; denn ſo groß iſt wenigſtens die Entfernung der erſten Boje von der Büſe vor der Einwindung des Flethes.

Wenn das Fleth in See ſteht, ſieht man nichts von demſelben, als nur die Bojen. Der untere Saum der Netze befindet ſich demnach völlig 15 Klafter tief unter der See, und über dem obern Saum ſteht noch 8 Klafter hohes Waſſer, und die Netze würden, ungeachtet der vielen und ziemlich großen Gorke an dem dünnern Speer-Reep, dennoch bloß durch ihr eigenes Gewicht den Grund des Meeres ereilen, wenn ſie nicht von den Bojen zurück gehalten würden, die ihnen auch eine ſolche Spannung geben, daß ſie unter den Wellen ſo gerade und flach, wie Wände, ſtehen.

Das Fleth wird ſogleich bey Anbruch des Tages mit Hülfe der Schiffswinde (Gauſpill) eingewunden. So bald die ſchon wartende Hand das große Speer-Reep D E in D erreicht, löſet ſie den Seiſing C davon, und eine andere ſchon aufpaſſende Hand ergreift dieſes C und ſchlägt mit demſelben das erſte los gelöſete Netz, No. 1, auf die bequemſte Seite der Büſe, und nun hier mit Hülfe am Bord hinauf. Indeſſen iſt auch F mit der erſten Boje ſchon abgelöſet, und durch Hülfe der fortgehenden Schiffswinde nähert ſich das zweyte C, u. ſ. f.

Das Auslöſen der gefangenen Häringe aus den nach und nach auf die Büſe zurück genommenen Netzen, geſchieht wie alle übrige folgende Verrichtungen, mit Fleiß und Hurtigkeit, damit der ganze Fang, wo möglich, noch vor Sonnen Untergang in das Salz komme, weil ſonſt dasjenige, was davon übrig bleibt, Schaden nimmt, und als ſchlechter im Handel, und als Ausſchuß bey dem Abſetzen, den verringernden Namen Nachſalz bekömmt; ja wohl gar, wenn die genommene Beſchädigung groß iſt, den verächtlichen Namen Wrack erhält. Aber auch hier theilt das Glück ſeine Geſchenke verſchieden aus, ſo daß manche Büſe den Ueberfluß derſelben kaum vortheilhaft genug zu nutzen Zeit behält, da andere wohl ganz leer ausgegangen ſind.

Die übrigen Verrichtungen, das Kagen, Sortiren, Einſalzen und Einpacken der Häringe, kommen mit dem Verfahren der Holländer überein.

Jonas Chriſt. Rettberg Abh. von der Altonaſchen Häringsfiſcherey und der Haushaltung derſelben, ſt. im 90 und 91 St. des Hannöv. Magaz. v. J. 1777.

Schweden hat ſeit ungefähr 40 Jahren, mehr, als vorher, auf den Häringsfang ſeine Aufmerkſamkeit gerichtet, und in ſolcher Zeit die kräftigſten Aufmunterungen und Mittel angewandt, die Waare ſelbſt aus dem Meere aufzubringen, und das baare Geld, welches vormals aus dem Lande dafür geſchickt worden, zurück zu behalten. In vorigen Zeiten nahm es alle Häringe von den Holländern; und der in Holland ſich aufhaltende Ritter **Raleigh** berichtete dem Könige **Jacob I.** in England, wie im J. 1601, 10000 Laſt Häringe von Holland nach Schweden, und den dazu gehörigen Provinzen, geſandt worden. Nach der Zeit haben ſie auch von Norwegen und Scotland ſich mit dieſem Fiſch verſorget. Der König **Carl Guſtav** ſorgte ſehr rühmlich, in dem mit England, zur Zeit **Cromwell's**, 1656 geſchloſſenen Bündniß, für ſeine Unterthanen, denen er die Fiſchereyen auf den engliſchen Küſten vorbehielt, inſonderheit den Häringsfang, nur daß ſie, nach dem Inhallt dieſes Bündniſſes, nicht mehr als tauſend Schiffe zu dieſem Gewerbe gebrauchen ſollten. Allein, Schweden hat ſich dieſes großen Vortheils nicht bedienet. Zu unſerer Zeit, und ſeit 1765, haben eine vom Könige privilegirte und in Schutz genommene Fiſchergeſellſchaft, und hienächſt andere heilſame Vorkehrungen, die Schweden zum Häringsfange ermuntert; und es ſcheint, daß ſie endlich nunmehr, ſo viel man weiß, die fremden Häringe entbehren, und dieſe Waare ſelbſt für ſich, und noch zur Ausfuhre für andere, gewinnen. Die gothenburgiſchen Häringe haben in den letzten Jahren einen großen Ruf erhalten. Im J. 1764 kamen

men zwanzig Schiffe von Gothenburg in Hamburg mit Häringen an, welche ſo groß und fett, auch ſo gut zubereitet waren, als die holländiſchen.

Als vormals der Häringsſtrich auf Norwegen noch ſtärker gieng, wurden auch auf den ſchoniſchen Küſten viele Häringe gefangen, eingeſalzen und verſandt. Dieſes gab Gelegenheit, daß in Hamburg die Schonenfahrergeſellſchaft ſich vereinigte und zum Häringshandel verband. Nun beſteht dieſe Geſellſchaft zwar noch; allein ſie treibt ihren Handel größtentheils nur mit dem holländiſchen Häring, zumal der Fang unter Schonen ſchon längſt aufgehört hat.

In den Staaten des Königs von Preußen, iſt in Emden eine Compagnie zum Häringsfang errichtet, welche Büſen an den ſcot- und engländiſchen Küſten ausſchicket, und die Häringe auf holländiſche Manier zubereitet. Die dieſer Compagnie ertheilte königl. Octroy, *d. d.* Berl. d. 14 Aug. 1769, lautet folgender Geſtalt.

Wir Friedrich, von Gottes Gnaden König in Preußen ꝛc. thun kund und fügen hiemit zu wiſſen: Nachdem Uns berichtet worden, was maßen zu Emden ſich eine Geſellſchaft, zu Betreibung des Häringsfanges, zuſammen gethan, und Unſere Conceſſion dazu nachſuche, Wir auch vollkommen geneigt ſind, eine ſo nützliche, Unternehmung zu befördern: So octroyren Wir gedachte Compagnie hiedurch dergeſtalt und alſo:

1. Ertheilen Wir für Uns und Unſere Nachfolger, der zu Emden zu etablirenden Compagnie Unſer unwiederrufliches Octroy, um aus der Stadt Emden die Häringsfiſcherey, *excluſive* ſowohl in Abſicht von Oſtfriesland, als Unſere übrige Provinzen auf holländiſche Art zu betreiben, und zwar auf funfzehn Jahre vom 1 Aug. 1769 bis zum 1 Aug. 1784 gerechnet, ſo, daß es dieſer Geſellſchaft frey ſtehen ſolle, ſo viele oder ſo wenige Schiffe, als ſie für nützlich und dienlich erachtet, von der Stadt Emden ab, zu Unternehmung des Häringsfanges auf den Küſten der Nordſee, oder andern Orten, wo der Häringsfang von den Holländern und andern Nationen

tionen betrieben wird, auszuſenden, und ſolche nach Emden, oder nach welchem Orte ſie am dienlichſten halten wird, mit der Ladung retourniren zu laſſen.

2. Soll der Societät der Fiſchfang von Lachs, Kabeljau und andern Fiſchen auf den Seeküſten, gleich den andern an der See wohnenden Seelleuten und Inſulanern, frey ſtehen.

3. So wie die Stadt Emden alles dasjenige, was zum Betrieb des Häringsfanges, oder ſonſt zu Ausrüſtung der Schiffe erfordert werden möchte, von allen ein- und ausgehenden Rechten und Abgaben, als: Zoll, Licent, Acciſe, Conſumtion, oder wie ſie auch ſonſt benannt werden möchten, gänzlich befreyet: ſo ſoll auch eine gleiche Erleichterung der Societät in der Folge der Zeit angedeihen, wenn ſie zu gleichem Behuf aus andern Unſern Provinzen dergleichen müßte kommen laſſen.

4. In der nächſten Generalverſammlung, wo ſonſt Niemand wird zugelaſſen werden, der nicht wenigſtens mit einer vollen Actie oder zweyhundert Gulden holländiſch intereſſirt iſt, kann die Societät unter den Inhabern von wenigſtens fünf Actien, oder tauſend Gulden holländiſch, die Directores zu Betreibung der Compagniegeſchäfte wählen, die ſie für nöthig erachten wird, wobey die Societät vorzüglich dahin ſehen muß, daß die Direction allemal handlungsverſtändigen Perſonen, welche ſowohl inn- als außerhalb Landes *Correſpondence* führen, anvertrauet werde.

5. Soll den Directoren frey ſtehen, alle Bediente der Societät ohne Ausnahme, ſo zu Lande als zur See, zu erwählen und beſonders zu verpflichten, auch ihnen die Beſtallungen und Inſtructionen auf ſo lange, als es der Societät gefällig iſt, ausfertigen zu laſſen.

6. Wird der Direction verſtattet, wegen des *Fonds* der Compagnie, die erforderlichen Actien anzuſtellen, ſelbige mit dem Siegel der octroyrten Häringscompagnie zu bekräftigen, und den Subſcribenten einzuhändigen, auch neue Intereſſenten, inn- und außerhalb Landes bey der Societät anzunehmen, und ſolchergeſtalt den *Fonds* der Societät zu vermehren, ſo wie es in alle Wege der Nutzen der Geſellſchaft erfordern dürfte.

7. Es ſollen ſo wenig die Actien ſelbſt, ſie gehören Einheimiſchen oder Fremden, als der darauf fallende Gewinn, unter einigerley Vorwand jemals mit Arreſt bekům-

bekümmert werden dürfen, es ſey denn, daß ein Intereſſent *inſolvent* würde, und deſſen Actien nebſt dem Gewinn *ad Maſſam bonorum* geſchlagen, und zur Befriedigung der Gläubiger angewandt werden müßten.

8. Die Generalverſammlung kann eine beſondere Inſtruction für die Directeurs, und überhaupt in Abſicht ihrer innerlichen Verfaſſung, die erforderlichen Reglements machen; ſie muß auch vornämlich dahin ſehen, daß ſolche Leute, die das Einſalzen recht verſtehen, *engagiret* werden.

9. Falls ein oder anderes Schiff der Compagnie Schiffbruch leiden ſollte, ſo, daß die Schiffe und Ladungen derſelben in Unſern Stranden, Strömen und Häfen, entweder in der Compagnie Verrichtungen einlaufen, oder durch Sturm und andere Zufälle dahin verſchlagen würden, oder auch wirklich ſtranden möchten: ſo ſollen ſelbige einer völligen Erlaſſung aller Abgaben des Strandrechts, und was dem anhängig, zu gewärtigen haben.

10. Sobald die Compagnie ſo viele brauchbare Häringe, die Kaufmannswaaren ſind, liefern kann, daß vorerſt Unſere Weſtphäliſche Provinzen damit zu verſorgen: ſo wollen Wir alsdann allen fremden Häring daſelbſt ſo hoch impoſtiren, daß die Ausländer mit der Emdiſchen Societät nicht Markt halten können. Wenn aber mit der Zeit die Weſtphäliſchen Provinzen nicht allein völlig, ſondern auch Unſere übrige Lande mit Emdiſchen Häringen zu verſehen ſeyn ſollten, alsdann ſoll aller fremder Häring gänzlich verboten werden; wobey ſich die Societät verbindlich machet, die Vorräthe ihrer Häringe, in Unſern Landen eben ſo wohlfeil wie bisher die Holländer gethan, zu verkaufen; es ſey denn, daß ſelbige, um die Emdiſche Societät zu drücken, und wo möglich, über den Haufen zu werfen, ihre Häringe auf einige Zeit merklich unter den gewöhnlichen Preis herunter zu ſetzen, und mit eigenem Verluſt zu verkaufen, ſich gelüſten ließen, da man denn diesſeits den Preis nach der Billigkeit ſetzen und reguliren wird.

11. Zu mehrerer Aufmunterung aller, zum Dienſte der Societät von auswärts herein kommenden Mannſchaft, wollen Wir die gemeſſene Verfügung treffen, daß ſelbige ſowohl mit als ohne *Paſſeports* frey und ungehindert in Oſtfriesland *paſſ*- und *repaſſi*ren können,

ohne

ohne von irgend Jemand arretiret oder aufgehalten, viel weniger zum *Millitair*-oder einigen andern Dienſt, mit Gewalt gezwungen oder *enrolliret* zu werden, hergegen ſelbigen, wie den übrigen Unterthanen des Fürſtenthums, unſere allerhöchſte Protection und völlige Werbefreyheit auch in dieſem Stück angedeihen zu laſſen.

12. Da das einheimiſche Salz zur Conſervation der Häringe noch zu ſchwach iſt, und des Endes bey den mehreſten Compagnien, ſonderlich in Holland, das ſpaniſche grobe Seeſalz, Seuderſalz genannt, gebrauchet wird: So wollen Wir dieſer Societät die freye Einfuhre des benöthigten fremden Salzes verſtatten, jedoch unter der Präcaution, daß dergleichen fremdes Salz gar nicht zu einem andern Gebrauch oder Conſumtion im Lande verwendet werden könne noch dürfe.

13. Verſtehet es ſich von ſelbſt, und wird hiemit ausdrücklich wiederholet, daß von den Häringen ſelbſt ſo in die andere königl. Provinzen außer Oſtfriesland eingehen, die tariffmäßige Acciſe und Zoll überall erleget werden müſſe; was aber bloß die der Compagnie zuſtändige Schiffe anlanget, ſo mit dem benöthigten Certificat der Compagnie verſehen ſind, ſo ſollen ſelbige in allen Unſern Häfen von allen Tonnen- und Baaken- Hafen- Liegel- und Laſtgeld befreyet werden; auch kömmt derſelben zu ſtatten die Zurückgabe des $\frac{1}{6}$ Zolles von den Ladungen der Compagnieſchiffe, welche in Emden erbauet ſind, da dergleichen allen in Oſtfriesland gebaueten Schiffen bereits von Uns in allen Unſern Häfen bewilliget worden, nachdem jedoch, um allen Unterſchleif zu vermeiden, der Schiffer nebſt zween Matroſen bey jeden Orts Obrigkeit mit körperlichem Eide bekräftiget, daß ihre Ladung mit den hieſigen Schiffen gefangen, und von derſelben nicht das mindeſte anderwärts, als wo es die Compagnie beſtimmet, veräußert ſey.

14. Der Compagnie ſoll ſowohl in Krieges- als Friedenszeiten die völlige Gewalt in Anſehung ihrer Schiffe, Mannſchaften und Actien, ſo inn- als außerhalb Landes, verbleiben, und es wird derſelben die ausdrückliche Verſicherung ertheilet, daß niemals von ihren Schiffen, Mannſchaft, Magazins oder Packhäuſern, zu anderem als der Compagnie Dienſt genommen, gezwun-

zwungen oder emploiret werden ſollen, was auch vor Nothwendigkeit immer vorwalten möchte.

15. Der Direction, welche an Niemand als der geſamten Societät *reſponſable* iſt, ſoll die Jurisdiction über ihre Bedienten, in Abſicht ihrer Dienſte und Compagnieſachen, in erſter Inſtanz zuſtehen, dermaßen, daß ſelbige die Nachläſſigen gehörig zur Verantwortung ziehen und nach Befinden beſtrafen könne, vorbehältlich des weitern *Recurſes* an die Magiſtratur der Stadt Emden.

16. Sollen der Compagnie alle erforderliche Seelbriefe oder Päſſe, ſo dieſelbe zur Sicherheit ihrer Schiffe und derſelben Equipage nöthig haben möchte, *gratis* ausgefertiget werden, und es wird derſelben Freyheit verſtattet, Unſere Flagge allenthalben, ſo inn- als auſſerhalb Landes zu führen, und kann ſich ſelbige Unſers allerhöchſten Schutzes in alle Wege verſichert halten.

17. Alle *Militair*- und *Civil*-Obrigkeiten ſollen der Direction auf geziemendes Anrufen die benöthigte *Aſſiſtence* leiſten.

18. Wollen Wir auch gnädigſt erlauben, daß die Compagnie ihre Waaren und Effecten durch ihre eigene Bediente ein- und verkaufen dürfe, ohne an die ſonſt üblichen Ausmienere oder Mäckler gebunden zu ſeyn, imgleichen ſich ihrer eigenen Krahnen und Fuhren zu bedienen.

19. Falls wider Verhoffen die Compagnie nicht würde beſtehen können, ſo ſoll den Intereſſenten frey ſtehen, die Societät jederzeit wiederum zu diſſolviren.

Des zu Urkund haben Wir dieſe Octroy höchſt eigenhändig unterſchrieben, und mit Unſerm königlichen Inſiegel bedrucken laſſen. Gegeben zu Berlin, den 4 Auguſti 1769.

Friedrich.

(L. S.)

v. Finkenſtein. v. Hertzberg.

Ich füge hier auch die Convention der Societät zum Häringsfange in der Stadt Emden bey.

Da Seine königl. Majeſtät, Unſer allergnädigſter Herr, auf allerunterthänigſtes Anſuchen verſchiedener Dero Unterthanen des Fürſtenthums Oſtfriesland, das Etabliſſement einer Societät in der Stadt Emden zum Häringsfang auf den Küſten der Nordſee, als andern Orten, mittelſt der unterm 4ten *hujus* Höchſteigenhändig gezeichneten Octroy auf 15 Jahre allerhuldreichſt bewilliget haben: So ſind in einer heute eröffneten allgemeinen erſten Verſammlung der Intereſſenten, welche in dieſer Societät mittelſt ihrer Subſcription Theil genommen, nachfolgende Grundſätze, nach welchen man ſich in und bey Ausführung und Betreibung dieſer Entrepriſe zu richten haben wird, verabredet und feſtgeſetzt worden.

1. Wird der *Fond* dieſer Societät vorerſt in 60000 Gulden holl. womit man in bevorſtehendem Jahre ſo viele Buyſen als thunlich in See ſchicken wird, beſtehen, welche Summe durch 300 Actien, jede zu 200 Guld. *ſucceſſive*, wenn nach Gutfinden des *Directorii* Geld erfordert wird, ausgeſchrieben, und längſtens 4 Wochen nach geſchehener Publication beygebracht werden ſollen.

2. Weil man indeſſen die Sache zu vergrößern gedenket, ſo ſoll noch jedermänniglich, Einheimiſchen oder Fremden, bis *ult. Dec. a. c.* frey ſtehen, bey dieſer Societät ſich mit ſo viel Actien zu intereſſiren, als ihm gutdünken wird, und bis dahin alles ohne Zulage angenommen werden. Wer nach Ablauf ſolcher Friſt aber ſich ferner bey dieſer Compagnie intereſſiren wollte, muß von dem *Quanto* der Einzeichnung, 5 pro Cent nachzahlen.

3. So bald ein Intereſſent auf ſeine Einzeichnung Zahlung leiſtet, wird demſelben darüber von der Direction ein Interimsſchein ertheilet werden. Bey Bezahlung der folgenden Termine wird allemal die Quittung des vorigen zurück gegeben, und mit einem andern für die bezahlte Summe verwechſelt, bis die ganze gezeichnete Summe völlig abgetragen worden, da denn gegen Ablieferung des Interimsſcheines eine förmliche Actie mit der Unterſchrift der Direction ertheilet werden ſoll, des Inhaltes:

Wir

Wir Directeurs der königl. Preußiſchen Societæt zum Häringsfang zu Embden thun kund, und bekennen hiemit, Kraft dieſes, geſtalt N. N. in der zu Embden etablirten Societæt zum Heringsfang, ſich mit einer Actie, oder Zwey Hundert Gulden (*) Holländiſch courant intereſſiret, und ſelbige würklich gezahlet. Wir geloben demnächſt und verſichern, daß Er oder wer dieſen Actien-Brieff rechtmäßig an ſich bringen und beſitzen wird, nicht allein als ein würkliches Mitglied unſerer Societæt angeſehen werden, ſondern auch alle aus der Octroy und ſonſtigen Grundſätzen der Societæt herfließenden Freyheiten und Vortheile ihm angedeihen, beſonders aber der von dem Jährlichen Gewinn nach richtiger Diſtribution auf jede Actie kommende Antheil baar, prompt, und ohne die geringſte Kürtzung ausgezahlet werden ſoll.

Indeſſen bleibt jeder Beſitzer dieſer Actie verpflichtet, ſich allem zu unterwerfen, was in denen General Verſammlungen, oder von der Direction gut gefunden nnd beſchloſſen wird.

Geben Embdem den

L. S.

die Directores der Königl. Preuß. octroyirten Herings-Compagnie.

N. N. N. N.

4. Sollte wider Vermuthen ein oder anderer mit Bezahlung ſeines *Quanti* nachläſſig ſeyn, iſt die Direction befugt, die Actie für Rechnung des *Debenten* öffentlich zu verkaufen, wovon ſodann dem geweſenen Eigner der Actie Rechnung vorgeleget, das bey dem Verkauf dafür ge-

(*) In den jetzigen Actien heißt es: ſich mit einer neuen Actie zu zwey Hundert und Zwanzig Gulden ꝛc.

geloſete *Surplus* demſelben heraus gegeben, das *Minus* aber von demſelben nachgezahlet werden muß.

5. Niemand wird bey der General-Verſammlung zugelaſſen werden, noch Sitz und Stimme haben, er ſey dann Inhaber von wenigſtens einer ganzen Actie zu 200 Fl. holländiſch; wobey zu merken iſt, daß, wer 2 Actien, zwey *Vota*, 3 Actien, drey *Vota* führen kann, jedoch ſoll ein Beſitzer von mehr als 5 eigenen Actien, davon niemals mehr als fünf Stimmen führen.

6. Die Societät hat in der General-Verſammlung drey *Directeurs*, welche ſich in Führung des *Præſidii* abwechſeln, in den Perſonen des Hrn. *Benoit*, des Hrn. *Kra*., und des Hrn. *Maurenbrecher*, und vier Deputirten in den Perſonen der Herren *Zyden*, *Petr. Menkema*, *Janſſon* und *Crull*, erwählet, welche in ſo ferne keine erhebliche Urſachen ein anderes fordern dürften, in ihrem *Officio* bleiben, es ſey dann, daß ein ſolcher ſelbſt Belieben tragen würde, ſich deſſen zu entledigen, welches aber nicht anders als bey der General-Verſammlung geſchehen darf. Im Fall einer *Vacanz* in dem *Directorio* haben die *Directeurs* den Vorſchlag, und die General-Verſammlung die *Election*, wobey man, wenn ein Deputirter ſich in dieſer Abſicht eine beſondere Erfahrung erworben, vorzüglich auf denſelben ſein Augenmerk richten wird.

7. Denen *Directeurs* lieget ob, alles was zum Vortheil der Societät abzielet, zu beobachten; ins beſondere werden ſie bedacht ſeyn, mit Hintanſetzung alles Eigennutzes, und Wahrnehmung aller möglichen Oekonomie, ſolche *Reglements* und Verordnungen zu machen, als die gute Einrichtung der Compagnie erfordern wird, beydes in Anſehung der *Equipements*, als auch der Aufführung derjenigen, ſo in Dienſten der Compagnie beydes zu Waſſer und zu Lande angenommen werden ſollten. Ferner werden auch die *Directeurs* künftig alle in die Compagnie-Caſſe fließende Gelder erheben, beſondere Compagnie-Hauptcaſſa- und Neben-Bücher führen, monatlich einen ordentlichen Caſſen-Abſchluß formiren, auch zu rechter Zeit ſorgen für den Ein- und Verkauf aller und jeder Bedürfniſſe und Producte, auf Magazins und Packhöfe bedacht ſeyn, in welchen die Häringe aufgeſchlagen und gepacket, auch alle Schiffs- und andere

Geräthſchaften ſicher und wohl verwahret und aufbehalten werden können.

8. Die Deputirte werden monatlich wenigſtens einmal, oder ſo oft es ſonſt die Nothwendigkeit, zu Faſſung einer importanten Reſolution erfordern ſollte, auf Verlangen der *Directeurs* in dem Compagnie-Comtoir erſcheinen, daſelbſt den Deliberationen beywohnen, in die Haupt- und Neben-Bücher der Compagnie und Caſſe, Briefe und andere Documenten, welche die Sachen der Compagnie angehen, die *Inſpection* haben, auch ſich in den Magazins und Packhöfen die vorhandene, der Compagnie zuſtändige Waaren und Vorräthe fleißig vorzeigen laſſen, und von Zeit zu Zeit nach allen Umſtänden und Einrichtungen der Compagnie ſich genau erkundigen, und desfalls alle hinlängliche Nachricht gewärtigen; ſo auch ferner bey vorkommenden wichtigen Fällen, z. B. bey Ankaufung neuer, und Verkaufung alter Schiffe, bey Schließung der Contracte mit Küpern und Seilern, und ſolchen Angelegenheiten überhaupt, da die *Directeurs* für ſich allein was zu beſchließen Bedenken tragen, denen *Directeurs* aſſiſtiren, und endlich ſich den Vortheil und das Beſte der Compagnie überhaupt, gleich den *Directeurs*, mit möglichſtem Eifer, und nach beſtem Vermögen, ohne Nebenabſichten angelegen ſeyn laſſen.

9. Dann wird auch die Compagnie, damit alles mit deſto mehrerer *Accurateſſe* beobachtet werde, einen Packhof- und Equipage-Meiſter, ferner einen Buchhalter, welcher zugleich Caſſirer ſeyn muß, auch einen Compagnie-Boten, welcher im Packhauſe mit aſſiſtiret halten, und wird, nach Anleitung des 5ten Artikels der Octroy, die *Election* derſelben den *Directeurs* überlaſſen.

Anlangend den Packhof- und Equipage-Meiſter, wird derſelbe, nachdem er zur Treue und Verſchwiegenheit eidlich verpflichtet worden, beſonders bey Empfang der Materialien und Häringe, auch aller Geräthſchaften, ſtets gegenwärtig ſeyn, darüber im Packhofe die Aufſicht haben, von allen darin befindlichen Vorräthen und Geräthſchaften ein richtiges Inventarium anfertigen, den Abgang und Zuwachs behörig und genau bemerken, auch dahin Sorge tragen, daß die vorräthigen Sachen, jede nach ſeiner Art und Beſchaffenheit, wohl und ordentlich aufgehoben, ſtets fleißig nachgeſehen, und alles Erforder-

derliche beſtens beſorget und angezeichnet werde, alles unter Anordnung und Aufſicht der ihm vorgeſetzten *Directeurs.* Gleichergeſtalt wird auch der Buchhalter, welcher ebenmäßig zu Treue und Verſchwiegenheit verpflichtet werden muß, alle bey den Büchern und der Caſſe vorkommende Verrichtungen, unter Aufſicht der *Directeurs*, beſorgen, alles genau verzeichnen, die Bücher in Ordnung halten, die von den *Directeurs* aſſignirten Rechnungen bezahlen, auch von dem Zuſtande der Bücher und der Caſſe monatlich eine *Balance* formiren, und bey der *Direction* einreichen.

10 Alle Gelder, Papiere und Briefſchaften, welche der Compagnie angehören, ſollen in einer eiſernen, mit zwey verſchiedenen Schlöſſern verſehenen Kiſte verwahrlich aufgehoben werden, und werden die Schlüſſel zu dieſer Haupt-Caſſe unter zween *Directeurs* beruhen, dergeſtalt, daß einer ohne den andern nicht zu der Caſſe kommen kann.

11. Das *Directorium* ſoll jährlich die Handlungs-Bücher ordentlich abſchließen, aus denſelben eine vollſtändige und richtige *Balance* von Einnahme und Ausgabe anfertigen, und letztere allenthalben mit Quittungen belegen, und gehörig juſtificiren, und ſodann die ganze angefertigte Jahrsrechnung, mit dazu gehörigen *Juſtificatoriis*, den Deputirten communiciren, damit ſolche die Rechnung nachſehen, und ihre etwanige Erinnerung darüber machen mögen, auf daß die Rechnung noch vor der jeden Jahres zu haltenden General-Verſammlung völlig berichtiget werden könne, worin alsdann den Intreſſenten von dem Zuſtande der Caſſe und der ganzen Societät der gebührende Bericht erſtattet wird.

12 Da auch die Billigkeit erfordert, daß die *Directeurs* und ſonſtige Bediente der Compagnie, welche die Arbeit und Bemühung in Beſorgung des gemeinſchaftlichen Beſten der Societät über ſich nehmen, dafür einige Vergeltung empfangen, und zu dem Ende gewiſſe Beſoldungen ausgeſetzet werden: ſo wird in der allgemeinen Verſammlung an jährlichen Gratificationen und Beſoldungen, außer welchen durchaus keine Sporteln ſtatt haben, noch von den Bedienten, bey Vermeidung der *Caſſation* eingeführet, noch irgend Jemand abgefordert wer-

werden dürfen, hiemit beſtimmet, daß jährlich jeder

Directeur - - - - -	200	Fl. holl.
der Equipage- und Backhof-Meiſter	450	- -
der Buchhalter und Caſſier -	300	- -
der Compagnie-Bote - -	150	- -

proviſorie erhalten ſolle, indem, wenn die Geſchäfte der Compagnie künftighin ſich häufen und weitläuftiger werden ſollten, auch die Compagnie ſelbſt beſſer würde zu Kräften kommen, alsdann der Gehalt nach dem Verhältniß der Arbeit mit einer Zulage leichtlich verbeſſert werden kann.

13. Bey der alljährlich zu haltenden General-Verſammlung der geſamten Intereſſenten wird das *Directorium* alle wichtige Umſtände der Societät, welche ſich bis zu einer ſolchen Verſammlung aufhalten laſſen, zu allgemeiner Erörterung in Antrag bringen, von dem Zuſtande der Caſſe, nach Anleitung des 11. *Art.* Bericht erſtatten, damit der etwa zu vertheilende Gewinn alsdann beſtimmet, und jedes Mitglied, dem auch zu dieſer Zeit die *Inſpection* der Bücher frey ſteht, von dem Zuſtande der Compagnie beliebige Kenntniß nehmen könne.

Dafern ſich aber Fälle ereignen möchten, welche nothwendig von ſämtlichen Intereſſenten durch Mehrheit der Stimmen entſchieden werden müßten, und bis zur jährlichen General-Verſammlung keinen Aufſchub leiden, ſo wird und muß die *Direction* eine außerordentliche General-Verſammlung veranlaſſen. Und da es zu weitläuftig und beſchwerlich fallen dürfte, allen und jeden Intereſſenten die jedesmalige General-Verſammlung bekannt zu machen: ſo wird der Tag der Verſammlung allemal 14 Tage vorher, durch die hierländiſche Intelligentz öffentlich verkündet werden.

Was ſodann in einer ſolchen Verſammlung von den ſelbſt perſönlich oder ſonſten durch hinlängliche Bevollmächtigte, gegenwärtigen Mitgliedern, nach Mehrheit der Stimmen beſchloſſen wird, werden alle andere, die etwa nicht erſchienen ſeyn möchten, ohne Widerſpruch ſich gefallen laſſen müſſen.

14. Bleibt den wirklichen Einhabern der Actien jederzeit frey, ſelbige nach Gefallen zu verkaufen, oder ſonſt zu transportiren; da aber die Sicherheit und Ordnung der Compagnie ſelbſt nothwendig fordert, daß alle

Actien-Briefe und derſelben Inhaber bey dem Comtoir gehörig regiſtriret werden, ſo werden die Intereſſenten ſich angelegen ſeyn laſſen, ihre Actien-Briefe, ſo oft ſie ſelbige durch Verkauf oder andere Art auf einem andern Eigenthümer transportiren, auf dem Comtoir der Compagnie bey dem Buchhalter unterſchreiben und regiſtriren zu laſſen, und wird keine *Tranſaction* einer übertragenen Actie bey der Compagnie ſtatt finden, noch reſpectiret werden, bevor dieſe *Formularia* geſchehen. Hingegen wird bis dahin nur allein derjenige, auf deſſen Name eine Actie in den Compagnie-Büchern angeſetzt ſteht, für den rechtmäßigen Beſitzer gehalten, und Niemand anders auf eine ſolche Actie in der Verſammlung admittiret, viel weniger einiger Gewinn an Jemanden verabfolget werden, wonach auch Erben, welche dergleichen Actien-Briefe gemeinſchaftlich beſitzen und unter ſich vertheilen, ſich zu richten haben werden.

15. Und da die Intereſſenten der Compagnie ein jeder für ſich das *Quantum* ſeiner Einlage in dem *Fond* der Societät nach eigenem Belieben verſichern laſſen kann, ſo wird die allgemeine Aſſecuranz für die geſamte Societät unnöthig ſeyn.

16. Sollten künftige Umſtände nothwendig machen, mehrere Puncte dieſen hinzu zu fügen, oder die jetzigen ihrem Inhalt nach abzuändern, oder gänzlich aufzuheben: ſo bleibt dieſes alles der geſamten Societät, ſo als ſolches das Intereſſe und der Nutzen der Compagnie mit ſich bringen möchten, vorbehalten, und in den General-Verſammlungen, ſo oft es nöthig ſeyn wird, gemeinſchaftliche Entſchließungen deshalb zu nehmen.

Daß dieſes in der heutigen General-Verſammlung von allen Intereſſenten für ſich und ihre Nachfolger oder Ceſſionarien alſo beſchloſſen und feſtgeſetzet worden, wird von mir Unterſchriebenen pflichtmäßig bezeuget. So geſchehen Emdem auf dem Rathhauſe *d. 9. Auguſt.* 1769.

Heſſling. Secret.

Kurze Beſchreibung der Emdeuſchen Compagnie zum Häringsfang auf holländiſchem Fuß, ſt. in No. 43. der Königsberger Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.

In Holland war die Errichtung dieſer emdenſchen Häringsfangsgeſellſchaft gar nicht gleichgültig. So bald die Nachricht davon bekannt geworden war, ward die Ausfuhre aller zum Häringsfang zu gebrauchenden Schiffe und Geräthſchaften von neuem verboten, und ſolches an allen Orten publiciret. Weil man auch ſchon vorher befürchtete, daß in Emden eine ſolche Compagnie entſtehen möchte, ſo wollten die den Häringsfang treibenden Städte an der Maas ſchon verbieten, preußiſche Unterthanen und Weſtphälinger überhaupt auf den Häringsſchiffen zu gebrauchen; allein die nordholländiſchen Städte wandten den Mangel an Schiffsholz ein, ſo daß das Vorhaben nicht zum Schluß kam. Auch war es ein Beweis der Eiferſucht der Holländer, daß ſie, als die Endemſche Compagnie bekannt wurde, in allen ihren Zeitungen ſetzen ließen, daß der Häringsfang in demſelben Jahre ſehr ſchlecht ausgefallen wäre, und daß die Engländer denſelben ganz einſtellen würden, bloß um das Publicum zu decouragiren, nicht an der Emdenſchen Compagnie Theil zu nehmen. Dieſem allen ungeachtet kam die Compagnie nicht nur wirklich zu Stande, ſondern beſteht auch noch jetzt, und ſtiftet den preußiſchen Ländern die anſehnlichſten Vortheile, wenn man bedenkt, wie viele Tonnen Häringe, außer dem holländiſchen, von Schweden, Dänemark ꝛc. vormals eingegangen ſind. Wie denn z. B. im J. 1766, bloß in Stettin, außer den holländiſchen Häringen, 2551 Tonnen Häring aus Dänemark und Norwegen, und 12199 Tonnen aus Schweden und Mecklenburg, und alſo überhaupt 14750 Tonnen ſeewärts eingekommen ſind; wovon die Quantität zu Berlin und Königsberg noch gröſſer geweſen. (*) Laut der Verordnung v. 5. May

1773,

(*) Im J. 1763, ſind zu Königsberg, 418 Tonnen holländiſche, und 16349 Tonnen nordiſche und däniſche; im J. 1764, 512 Tonnen holländiſche, und 20118 Tonnen nordiſche und däniſche

1778, wird in der Priegnitz und Mittelmark, beſon-
ders in der Reſidenz Berlin, das ganze Jahr durch
kein anderer als emdenſcher Häring, zur einländiſchen
Conſumtion zugelaſſen; hingegen in der Altmark, Uker-
mark, Magdeburg und Halberſtadt, geht der priva-
tive Verlag der emdenſchen Häringe von 1. Jul. bis
zum 1. Dec. Die Geſellſchaft hat in Berlin gleichfalls
ein Comtoir, bey dem Kaufmann Aug. Wilh. Börger.
an welchen die Häringe von der Geſellſchaft geſchickt,
und von ſolchem an die hieſigen Intereſſenten dieſer
Geſellſchaft, zum Debit vertheilet werden. Für jede
Tonne Häringe, welche die Geſellſchaft verführt, be-
kömmt ſie eine Prämie von $\frac{1}{2}$ Reichsthaler. Die Ge-
ſellſchaft beſteht ungefähr aus tauſend Actien, deren
jede jetzt ihrem erſten Beſitzer 220 holl. Gulden koſtet.
In den letztern Jahren, ſeit 1774, hat die Geſellſchaft
jährlich 5, auch 6$\frac{1}{2}$, in dem jetzigen (1780) aber 7 vom
Hundert, an die Intereſſenten vertheilt. Man will
mehrere Actien austheilen, um die Geſchäfte der Geſell-
ſchaft zu vermehren.

Verzeichniß deſſen, was bey der emdemſchen Hä-
ringsfiſcherey ſeit Errichtung der Compagnie
jährlich gefangen worden:

1812$\frac{1}{8}$ Toñ. Här. betr. pro Büſe 21 Laſt 8 T.
im J. 1770, mit 6 Büſen, - - - - - - - 24 - ' -
- 1771, - 10 - - 3359$\frac{1}{2}$ - - - - - - 29 - 4 -
- 1772, - 10 - - 4091 - - - - - - 35 - 4 -
- 1773, - 10 - - 4943$\frac{3}{4}$ - - - - - - 38 - 11 -
- 1774, - 10 - - 5433 - - - - - - 25 - 5 -
- 1775, - 12 - - 4260$\frac{1}{2}$ - - - - - - 27 - 11 -
- 1776, - 14 - - 5446$\frac{1}{4}$ - - - - - - 38 - 11$\frac{1}{2}$ -
- 1777, - 16 - - 6455$\frac{1}{4}$ - - - - - - 14 - 5 -
- 1778, - 18 - - 3622$\frac{2}{8}$ - - - - - -
In dieſem Jahre ward auch ein Jäger gebauet.
- - - - - - 21 - 6 -
- 1779, - 22 - - 6612$\frac{7}{8}$ - - - - Im

Tonnen holländiſche, und 22686 Ton-
ſche; im J. 1765, 667 Tonnen hollän-
nen nordiſche und däniſche; im J. 1767, 747 Tonnen
diſche, und 18099 Tonnen nordiſche und däniſche, eingekom-
men, von welchen wieder der größte Theil in das benachbar-
te Polen und Großherzogthum Litthauen verführt worden iſt.

Im Jahr 1780 ſind 24 Büſen zur Fiſcherey abgegangen, und noch 5 Büſen nebſt 1 Jäger ausverdungen worden, welche 1781 mit auf den Fang gehen werden.

Wenn ganze Reiche, Staaten und Nationen ſo groſſe Vortheile von dieſem Fiſche einſammeln, ſo iſt es unnöthig, zu erweiſen, daß derſelbe auch einzelen Perſonen Vortheil einbringe. Man hat bemerkt, daß, wenn der Häringsfang glücklich iſt, die meiſten Eßwaaren im Preiſe abſchlagen, und hingegen theurer werden, wenn der Preis der Häringe in die Höhe ſteigt. Auch diejenigen, welche nicht eben mit dem Häringsfange ſich beſchäftigen, ſondern nur an den anderswo gefangenen Häring an ſich bringen, haben, bey einem vernünftigen und vorſichtigen Handel, von dieſer Waare ihren guten Gewinſt. Ein Höke, welcher vornämlich mit Häringen handelt, wird ein Härings-Krämer, in einigen oberdeutſchen Gegenden Häringer, Fr. Harenger; und eine Frau, welche Häringe im Kleinen verkauft, eine Häringskrämerin, im g. L. Häringsfrau, oder Häringsweib, Fr. Harengére genannt.

Figürlich nennt man ein Häringsweib, ein Weib, die ein loſes freches Maul hat; eine die ſtets zankt und ſchreyt, oder die ſtets grobe Reden, Schimpfwörter, Zoten u. d. gl. im Munde führt. Es mag Niemand zu ihr gehen, denn ſie hat Redensarten an ſich wie ein Häringsweib, Fr. on ne la fréquente pas parce que c'eſt une harengére. Wie ein Häringsweib ſchreyen oder ſprechen, ein Schandmaul haben, Fr. crier comme une harengére; parler comme une harengére; dire des injures comme une harengére.

Der Preis der Häringe iſt nach Beſchaffenheit des Fanges, nach der Verſchiedenheit und den Stufen der Güte, nach der Jahrszeit, nach dem Orte, wo ſie gefangen ſind, und wo ſie herkommen, nach den Koſten des Transportes und der Fracht, und nach den großen oder vielen Zöllen, verſchieden. Die erſten Tonnen von neuen Häringen werden am theuerſten, zu 1, 2 bis

bis 300 Gulden verkauft, weil man dieſe Häringe für eine vorzüglich geſunde und angenehme Speiſe hält. Kaum ſind daher diejenigen 10 Tage nach dem 24. Jun., welche die Häringe wenigſtens im Salze liegen müſſen, ehe ſie verkaufet werden dürfen, verfloſſen, ſo ſehnet ſich in Holland jedermann danach. Bey ſolcher Gelegenheit wiſſen die Häringsjäger ihren Vortheil gut zu machen. Sie rüſten nämlich, wie ſchon erwähnt, alte Büſen und kleinere Fahrzeuge aus, und folgen damit den Häringsſchiffen kurz nach ihrer Ausfahrt nach, denen ſie alsdann die neuen Häringe abnehmen. Wer von ihnen die erſte Tonne in eine der holländiſchen Städte, bringt, wird reichlich belohnet; und daher achten es dieſe Leute nicht, wenn der Wind nicht gut iſt, eine Tonne Häring auf einen Wagen zu legen, und damit längs dem Ufer der See und durch den kürzeſten Weg in die nächſten Städte zu eilen, wobey der Geſchwindeſte den beſten Markt hat. Wenn aber der erſte Appetit geſtillet iſt, ſo fällt auch der Preis der Häringe, und wird oft die ganze Laſt nicht ſo theuer, als die erſte Tonne, bezahlet. Denn mehrentheils gilt die Laſt Häringe in Holland zwiſchen 152 bis 170 holl. Gulden, was nämlich den guten Häring anbelanget; da hingegen die ſchlechtern Sorten, als: Wrack, Wracks-Wrack und Stank, weit geringer, und oft zu 50 und weniger Gulden verkaufet werden. Bey einigen Gattungen, als: den Maikens- und Vollhäringen, geſchieht dieſer Verkauf insgemein nach Gulden; bey andern hingegen, hauptſächlich aber bey den Brandhäringen, nach Pfunden flämiſch. Für die promte Bezahlung wird 1 Procent Rabatt gegeben. Für die Tonnen ſelbſt wird, wenn ſie ordentlich ſind, und ihrer 12 auf die Laſt gehen, nichts bezahlt; will aber der Käufer die Häringe in größere oder kleinere Tonnen gepacket haben, ſo muß er dieſelben beſonders bezahlen. Als etwas beſonderes wird bemerkt, daß im J. 1718, die Häringe

in Holland ſo wohlfeil geweſen, daß man eine aus 12 Tonnen beſtehende Laſt, zuerſt für 110, nachher aber für 83 holländiſche Gulden kaufen konnte. Wenn nun gleich dieſer Fiſch in ſeinem Preiſe ſteigt und fällt, ſo bleibt er doch alle Jahre ſo wohlfeil, daß ihn auch der Aermſte zu ſeiner Nothdurft und Speiſe kaufen kann.

Dem Häringe, der etwas angegangen iſt, hilft man dadurch, wenn man ihn in Waſſer, worin man Erlenrinden hat weichen laſſen, leget, und hernach ſpaltet und räuchert; da er alsdann wie Bückling ſchmeckt.

Der Häring iſt ein theures Geſchenk der Güte Gottes für die äußerſten Nordländer, die ſonſt den allergerinſten Theil der Naturreichthümer empfangen zu haben ſcheinen. Mit dem Häring iſt ihnen zugleich eine Menge großer und kleiner, niedlicher und nutzbarer Seefiſche zugewandt. Dieſe ſind deſto beſſer, fetter und dauerhafter, je weiter nach Norden ſolche gefangen werden, damit auch deſſen Bürger das ihnen beſchiedene Theil Speiſe in der vollkommenſten Beſchaffenheit empfangen; wie denn die Erfahrung genug beſtätiget, daß dieſer Fiſch auch bey uns des Winters, und in der ſtrengſten Kälte, im beſten Stande ſich befindet.

Sowohl in den Nordländern, als auch in verſchiedenen Gegenden von Europa, wird mehr Fiſch, als Fleiſch, gegeſſen. Dieſes muß man von dem gemeinen Volke in Holland und England, desgleichen an den Küſten von Frankreich ſagen. Kein Fiſch aber wird in ſolcher Menge verzehret, als der Häring; und es iſt vielleicht durch die halbe Welt kein Gericht, welches ſo allgemein bekannt und beliebt wäre, als ein guter Häring. Kaiſer Carl V. ſpeiſete ihn mit beſonderm Appetite auf Beukelszoo'ns Grabe (ſ. oben, S. 748), und Millionen dieſer Fiſche werden, mit noch größerm Appetite,

te, als der kaiſerliche war, tagtäglich in Palläſten und Bauerhütten verzehret. Die Einwohner ganzer Provinzen, wie z. B. die Thüringer, haben, wegen ihrer vorzüglichen Begierde zu dieſem Fiſche, den Beynamen der Häringsnaſen erhalten; und wenn dieſer Name allen denen zukommen ſollte, die dieſes Gericht vor allen andern lieben, ſo möchten nicht viel Nationen von dem Beynamen der Häringsnaſen ausgeſchloſſen bleiben. Der Häring iſt bey unſern Mahlzeiten eine niemals genug geſchätzte Gabe der wohlthätigen Regierung Gottes. Geſunde und Kranke genießen ihn ohne Schaden; und ſo gar eine übermäßige Begierde nach deſſen Genuß iſt öfters unſchädlich ausgefallen.

Von einer äußerſt unordentlichen Begierde einer ſchwangern Frau, in Deventer, nach Häringen, wird in den bresl. Samml. v. Mon. März 1719, S. 590, berichtet, daß ſie in der Zeit ihrer Schwangerſchaft 1400 geſalzene Häringe, ohne Schaden ihrer Geſundheit gegeſſen. Wenn nun gleich die Zeit von 280 Tagen auf dieſe große Portion gerechnet wird, ſo kommen doch für jeden Tag 5 Häringe. Wie ausſchweiſend auch dieſe Perſon in ihrem Appetit geweſen, ſo kann derſelbe doch, in Vergleichung mit andern, deren Verlangen nach ungewöhnlichen und ekelhaften Speiſen ausgeſchweifet, noch entſchuldiget werden. Von dem, von dieſer Perſon zur Welt gebrachten Kinde wird gemeldet, daß ſolches eine unmäßige Begierde nach dem Genuß dieſes Fiſches lebenslang empfunden habe.

Nic. Tulpii obſ. de prægnante edente mille quadringentos haleces, ſt. in deſſen obſ. med. Edit. V. Lugd. Bat. 1716. 8. Lib. II. Cap 24, S. 132, f.

Eben ſo ſeltſam iſt die Nachricht, in Richters Ichthyotheologie, S. 329, von einer Reichsgräfin, die ein ſo außerordentliches Verlangen hatte die Bäcklein (das Fleiſchige an den Deckeln der Kiemen) von Häringen zu eſſen, daß ſie auch über eine Million Reichsthaler darauf verſchwendete, und die Grafſchaft verſchuldete, weil zu einer ſehr kleinen Schüſſel über 8 Tonnen Häringe gebraucht wurden.

Eine mit ſo vieler Sorgfalt zubereitete und auserleſene Speiſe verdient in der That wohl, daß ſie jährlich ein Paar Wochen den feinen Geſchmack großer Herren

und

und reicher Leute vergnüge, und daß ſie im übrigen Theile des Jahres der Armuth zum Unterhalt diene. Der Häring an ſich iſt ein ſehr zarter Fiſch, deſſen Fleiſch leicht-verdaulich iſt, und der den Vorzug aller von Zugthieren genommenen thieriſchen Speiſen hat, daß ſie überhaupt geſünder, als andere, die keine Leibesübung haben, ſind. Das Salz, welches ihn vor der Fäulniß beſchützet, hindert auch noch im Magen, daß uns dieſe Speiſe nicht durch die Fäulniß ſchädlich werde, und beſchleuniget die Verdauung derſelben, indem es das ſeinige zur Auflöſung der Fleiſchfaſern beyträgt, wenn ſie die Verdauungskräfte einmal in Arbeit genommen haben. Es iſt eine bekannte Erfahrung, daß empfindliche Perſonen von dieſem Salze purgieren; und ob gleich dieſe Wirkung eigentlich keiner alltäglichen Speiſe eigen ſeyn ſollte, ſo ſind doch unter allen Speiſen, welche merkliche Arzeneykräfte beſitzen, diejenigen, welche den Leib öffnen, noch am wenigſten nachtheilig, weil dieſe Ausführung eine der allernothwendigſten iſt, und weil ſie bey den meiſten Leuten, welche neue Häringe ſpeiſen, ſchlecht von ſtatten geht. Man kann ſie dadurch befördern, wenn man die kleine trockne Hitze und den Durſt, welchen der Genuß des Salzes erreget, durch häufiges dünnes Getränk mindert; denn da hiedurch die Salze noch mehr aufgelöſet werden, ſo wirken ſie deſto lebhafter in die Gedärme, und auf ſolche Weiſe werden die Gedärme deſto reiner ausgeſpühlet. Eben um dieſer Hitze und des Durſtes willen, welchen das Salz erreget, iſt es nützlich, die Häringe mit ſolchen Gerichten zugleich zu genießen, die das Geblüt kühlen, verſüßen, und ſeiner Erhitzung vorbeugen. Der Gurkenſalat, die jungen Erbſen und Bohnen, ſchicken ſich am beſten zu dieſer Abſicht. Allein, man kann deshalb doch nicht allgemein behaupten, daß die Häringe ſchlechterdings geſund wären. Ein Schwindſüchtiger würde ſich durch ihr Salz

ſo-

ſowohl den Huſten vermehren, als auch das ſchleichen- de Fieber, welches in einer langſam auszehrenden trock- nen Hitze beſteht, zu ſeinem Schaden unterhalten.

Nach des Tulpius Anzeige, wird in den Niederlanden dafür gehalten, daß von den friſchen Häringen die Krankhei- ten, wie die Nebel von der Sonne zerſtreuet würden, und daß der Aerzte Aernde nie unfruchtbarer ſey, als wenn die Häringe ankommen. Dieſer gute Geſundheitszuſtand aber dürfte, mei- nes Erachtens, nicht ſowohl den Häringen, oder doch nebſt die- ſen, der angenehmen Jahrszeit und Witterung zuzuſchreiben ſeyn.

Wenn der Häring geſund ſeyn ſoll, muß er weder zu friſch, noch zu alt ſeyn. Er muß wenigſtens 10 Ta- ge lang vom Meerſalz durchdrungen worden ſeyn. Wird er zeitiger, und ehe ihn die Lacke recht durchgear- beitet hat, verſpeiſet, ſo ſchmeckt er ſalziger und ſchlech- ter. Je länger der Häring in der Tonne gelegen hat, deſto beſſer, zarter und ſanfter wird er, weil das Salz ihn recht durchdringt, und die Feuchtigkeit des Hä- ringes dem Salze die allzu große Schärfe benimmt. Da- her ſind die allererſten neuen Häringe, die oft an den Gräthen noch bluten, nicht die dienlichſten; ſie neh- men zu leicht einigen Grad der Fäulniß an; das Salz, welches ſie davor beſchützen ſollte, liegt öfters noch in ſeinen würfeligen Kryſtallen unzerſchmolzen auf ihnen, wenn ſie bey uns ankommen, und ihr Genuß verurſa- chet Magendrücken und Unverdaulichkeit. Ein ganz alter Häring iſt hart und ſchwer verdaulich, und giebt unreine Nahrungsſäfte. Man ſucht ihn zwar durch das Auswäſſern unſchädlicher zu machen; da man ihn aber, indem man ihm ſein Salz nimmt, ſeinen erſten Saft nicht wieder erſetzen kann, ſo iſt er allezeit weit un- ter dem friſchen Häring, und hat niemals ein ſo ſaftiges und wohlſchmeckendes Fleiſch. Verdorbene Häringe, (wenn ſie in ihren Tonnen nicht wohl gepackt geweſen, oder die Tonnen leck geworden ſind,) müſſen, ihres noch an ſich habenden Salzes ungeachtet, als eine völlig

völlig ungeſunde Speiſe angeſehen, und durchaus nicht, weder roh, noch gekocht oder gebraten, mehr auf den Tiſch kommen, wenn man ſie gleich um das halbe Geld, oder wohl gar umſonſt, haben könnte.

Man ißt den Häring entweder roh, oder auf verſchiedene Art zubereitet. Sollen die Häringe roh auf den Tiſch kommen, ſo müſſen ſie vorher mit Waſſer von aller Unreinigkeit geſäubert, oder, wenn ſie nicht mehr friſch und zu ſalzig ſind, etwas eingewäſſert werden. Gemeiniglich wird ein Theil des Bauches abgeſchnitten, und dieſer Bauchſchnitt daneben geleget, der ganze übrige Häring aber in proportionirliche Stücke durchgeſchnitten, dieſe Stücke aber wieder in ihrer ganzen Ordnung zuſammen geleget, als ob der Häring noch ganz wäre. Alsdann beleget man ihn auch wohl, wie auch den Rand der Schüſſel, mit Peterſilie.

Der rohe Häring iſt inſonderheit für den gemeinen Mann und das Geſinde, eine Mittagsſpeiſe, und wird in Begleitung allerley Vorkoſt, als: Erbſen, Grütze, Graupen, Linſen, Kartoffeln, und allerley Wurzelgewächſe, gegeſſen. Auf ſechs Perſonen können zween Häringe gegeben werden. Doch iſt es auf vielen Rittergütern einiger deutſchen Provinzen ſchon längſt geſetzlich geweſen, der Perſon auf die Mahlzeit einen halben Häring zu geben. Ja, es iſt in einigen nicht weit von der Oſtſee gelegenen Gegenden gebräuchlich, auch in den Winterabenden dem Geſinde Häring und Kartoffeln oder Rettig zu geben. Da aber hier der Häring nur halb ſo theuer iſt, als in den von Seeſtädten mehr entlegenen Provinzen, ſo muß ſolcher Gebrauch auch nicht eingeführet werden, wo man ihn bisher nicht gehabt hat.

Der rohe Häring wird auch mit Zwiebeln und Baumöhl, mit Aepfeln, oder mit Meerrettig, oder wie ein Salat, zugerichtet.

Häringe mit Zwiebeln und Baumöhl. Man tunket die Häringe in Waſſer, zieht ihnen die Haut ab, ſchneidet ſie in Stücke, und legt ſie in eine Schüſſel. Danach ſchälet und ſchneidet man Zwiebeln ganz klein, ſtreuet ſie auf die Häringe, gießt Eſſig und Baumöhl darauf, und ſtreuet Pfeffer darüber her.

Häringe mit Aepfeln. Man zieht den gewaſchenen Häringen die Haut ab, ſchneidet etliche Kerben oben am Rücken, und legt ſie auf eine Schüſſel; hernach ſchälet und ſchneidet man Aepfel würfelig, ſtreuet dieſe, wie auch wohl gereinigte kleine Roſinen, über die Häringe, gießt Eſſig und Baumöhl darauf, und beſtreuet ſie, nach Belieben, mit Zucker oder mit Pfeffer.

Häringe mit Meerrettig. Man nimmt Häringe, häutelt und zerſtücket ſie, und legt ſie in eine Schüſſel; danach ſchabet oder reibet man Meerrettig ganz fein, ſchneidet auch Zwiebeln und Borsdorfer Aepfel klein, menget es durch einander, und ſtreuet es auf die Häringe, gießt Eſſig darauf, und reibet Zucker darüber.

Häring, als ein Salat, mit Eſſig und Baumöhl zugerichtet. Es werden die Häringe einige Stunden oder auch einen Tag, in Waſſer geleget, bis ſie nicht mehr ſo ſcharf geſalzen ſind, aus etlichen Waſſern gewaſchen, ihnen der Kopf abgeſchnitten, und mit der Fläche eines Meſſers über und über geklopfet, weil ſich auf dieſe Art die Haut am leichteſten abziehen läßt. Alsdann ſticht man bey dem Schwanze die Haut ein wenig auf die Höhe, damit man ſie anfaſſen könne, zieht ſie ab, ſchneidet vom Bauche ein ſchmales Stückchen hinweg, faſſet alsdann die Häringe beym Schwanze, reißt ſie in der Mitte entzwey, nimmt die Gräthen heraus, ſchneidet die Hälfte des Häringes nach der Länge wieder von einander, und alsdann das übrige nach Belieben zu Stückchen; dieſe leget man in eine Schüſſel gießt Baumöhl und Eſſig daran, und ſtreuet Schalotten, würfelig geſchnittene Borsdorfer oder andere Aepfel, Pfeffer, und würfelig geſchnittene Citronenſchalen darauf.

Außer dem, daß der Häring, auf jetzt erwähnte Arten roh und kalt genoſſen wird, kann er noch auf mancherley Weiſe zubereitet, und geſotten, gebraten, gebacken, gefüllt, geſpickt, mariniret ꝛc. werden.

Wenn der Häring gekocht, gebraten, oder marinirt werden ſoll, muß er vorher ausgewäſſert, und dadurch das Salz, ſo viel möglich ausgezogen werden; doch

muß

muß man verhüten, daß er nicht wäſſerfaul ſchmecke. In dieſer Abſicht werden die Häringe zuerſt abgewaſchen, alsdann in ein Geſchirr gethan, und mit friſchem Waſſer begoſſen. Man läßt ſie 1, 2 bis 3 Tage wäſſern; nur daß ſie alle Tage friſches Waſſer bekommen. Alsdann nimmt man ſie heraus, und ſteckt ihnen hölzerne Spießchen durch die Augen, und an jedem Spieß 5 bis 6 Stück. Ein ſolcher ausgewäſſerter Häring heißt Fr. Hareng deſſalé, Hareng pec oder bec. Nach dem Auswäſſern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In dieſem Zuſtande wird er mit märkiſchen Rüben gekocht. Man läßt die klein geſchnittenen Rüben in einem Keſſel, Schmortopfe oder einer Caſſerole für ſich allein kochen, leget, wenn dieſelben gar ſind, den in Stücke zerſchnittenen Häring hinzu, und läßt ihn mit den Rüben noch einen kleinen Sud thun. Man kann ihn auch, doch ohne ihn vorher trocken werden zu laſſen, mit einer Zwiebelſoße, mit einer Butterſoße, mit Erbsbrühe, mit Majoran, mit Sahne und Kümmel zurichten.

Häringe mit einer Zwiebel-Soße. Man ſchneidet gewäſſerte Häringe mitten entzwey, thut ſie in einen Keſſel oder Caſſerole, gießt Waſſer darauf, ſezt ſie zum Feuer, und nimmt ſie wenn das Waſſer einen weißen Gäſcht bekommen hat, wieder vom Feuer. Unterdeſſen ſchälet man Zwiebeln, ſchneidet ſie klein, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet Ingber, Pfeffer, Saffran und eine Handvoll geriebene Semmel darein, gießt Brühe oder Peterſilienwaſſer darauf, und ſezt es ſo auf Kohlen; thut ferner ein Stück Butter daran, und läßt es eine Weile kochen, bis die Zwiebeln weich zu werden anfangen, und die Brühe dick wird; legt alsdann die Häringe hinein, läßt ſie ganz gemächlich ein wenig kochen, und richtet ſie alsdann an.

Häringe mit einer Butter-Soße. Man nimmt gewäſſerte Häringe, zerſchneidet ſie, und läßt ſie ſieden. Alsdann läßt man ungefähr ½ Pfund Butter auswaſchen, legt dieſe auf eine zum Anrichten gehörige Schüſſel, ſtreuet etwas geriebene Semmel und Muskatenblühte darauf, gießt ein wenig Waſſer daran, ſezt

ſezt es auf ein Kohlenfeuer, legt die Häringe darein, decket ſie mit einer Schüſſel zu, und läßt ſie eine gute Weile dämpfen. Bey dem Anrichten beſtreuet man ſie mit Muskatenblüthe.

Auf andere Art. Man läßt die gewäſſerten und zerſchnittenen Häringe in einer Pfanne mit Waſſer, ſo lange, wie harte Eyer, ſieden, ſeihet alsdann das Waſſer wieder davon ab, thut dagegen ziemlich viel Sahne, etwas Butter, und nur ein wenig Fleiſchbrühe daran, würzet ſie mit Ingber und Muskatenblüthe, läßt ſie noch ein wenig aufſieden, richtet ſie an, und beſtreuet ſie noch mit ein wenig Muskatenblüthe.

Häringe mit Erbsbrühe. Man läßt Erbſen weich kochen, querlt und ſtreicht ſie durch, und thut ſie in einen Tiegel; hernach läßt man ein Nößel gute dicke Sahne kochen, gießt dieſe unter die durchgeſtrichenen Erbſen, rührt es wohl durch einander, legt ein Stück Butter darein, wirft Muskatenblüthe und Ingber daran, und läßt es zuſammen in einem Tiegel über Kohlenfeuer kochen. Alsdann legt man die abgeſottenen Häringe dazu, und läßt ſie noch ein wenig kochen. Nach dieſem röſtet man würfelig geſchnittene Semmel aus Butter fein goldgelb. Bey dem Anrichten der Häringe ſtreuet man die geröſtete Semmel darüber. Man kann auch würfelig geſchnittenen Speck mit unter die Semmel röſten.

Häringe mit Majoran. Wenn die Häringe abgeſotten ſind, thut man in einen Tiegel ein Stück Butter, geriebene Semmel, Muskatenblüthe, Ingber und Majoran, gießt Brühe daran, und läßt es kochen, bis es dick zu werden anfängt; alsdann legt man die Häringe hinein, welche noch ein wenig in der Brühe kochen müſſen, und richtet ſie an.

Häringe mit Sahne und Kümmel. Man läßt 1 Nößel Sahne ſieden; nimmt ferner 4 Eydotter, eine Meſſerſpitze rohes Mehl, und ein Stück Butter, querlt dieſes durch einander, gießt die geſottene Sahne hinein, und rührt es um, damit die Sahne nicht zuſammen laufe; man wirft auch ein wenig Kümmel dazu, und rührt es beym Feuer ſo lange ab, bis es ein wenig dick wird. Endlich richtet man die abgeſottenen Häringe an, gießt die Brühe darüber, und ſezt die Schüſſel auf ein Kohlenfeuer, daß ſich die Brühe ein wenig in die Häringe ziehe. Man muß aber wohl Acht haben, daß es nicht zuſammen koche. Endlich ſprengt man abgeklärte Butter darüber.

Um die getrockneten Häringe zu braten oder zu röſten, beſtreicht man dieſelben mit Butter, beſtreuet ſie mit etwas Mehl, bratet ſie auf einem Roſte über gelindem Feuer fein goldgelb, und beträufelt ſie öfters mit Butter. Wenn ſie angerichtet werden, giebt man braune Butter dazu.

Häringe gebraten auf andere Art. Die Häringe werden erſt gewäſſert, und alsdann bey den Schwänzen aufgehängt, damit das Waſſer aus- und ablaufe. Hernach wendet man ſie in Mehl um, bäckt ſie in brauner Butter, und beſtreuet ſie mit Ingber und Pfeffer. Sie werden auch trocken auf den Tiſch gegeben, oder man macht eine Senfbrühe darüber.

Häringe in Papier gebraten. Man nimmt dergleichen Häringe, und hacket ihnen ein Spitzchen vom Schwanze, und ein Stückchen vom Kopfe weg; hernach nimmt man zu jedem Häring einen halben Bogen reines weißes Papier, beſchmiert ſolchen recht dick mit Butter, legt den Häring darauf, und ſchlägt den obern und untern Theil vom Papier über denſelben, und wickelt ihn recht ein. Das Papier wird auswendig ebenfalls mit Butter beſtrichen, damit es, wenn es auf den Roſt geleget und der Häring darin über gelindem Feuer gebraten wird, nicht verbrenne.

Den auf letztere Art in Papier gebratenen Häring, bringt man in ſeiner Einwickelung zu Tiſche, und leget einen neben dem andern auf die Schüſſel hin, ohne den Rand derſelben womit zu beſtreuen. Will man aber dieſen Brathäring zur Garnirung einer Schüſſel Vorkoſt, als: Sauerkohl, Milchkohl, durchgeſtrichenen Erbſen u. ſ. w. haben, ſo muß das Papier davon genommen, und der Häring über die Vorkoſt hin geleget ſeyn; oder es wird derſelbe auf den breiten Rand der Schüſſel rings herum geleget, da er dann in zwo Hälften, im erſtern Falle aber gar nicht zerſchnitten, ſondern ganz gelaſſen wird.

Die

Die Brathäringe laſſen ſich auch mit einer braunen Soße zubereiten. Man gießt nämlich, wenn die Häringe gebraten ſind, eine Soße von klein gehackten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, (auch Stachelbeeren, wenn es die Jahrszeit erlaubt) Kapern und ein n Löffel voll Eſſig hinzu, und richtet ſie mit Citronenſcheiben warm an.

Um gebackene Häringe zu bereiten, werden die Häringe, nachdem man ihnen die Floßfedern nebſt den Gräthen ausgeſchnitten, auch die Milch oder den Rogen heraus genommen hat, 3 bis 4 Stunden in ſüßer Milch eingeweichet, alsdann ſauber abgetrocknet, in eine Soße eingetunket, und in Butter abgebacken. In dieſe Soße muß kein Zucker kommen, und man kann das Mehl dazu mit Wein und ein Paar Eyern anrühren. In eben dieſer Soße kann Peterſilienkraut eingetunket und mitgebacken werden. Sie dient alsdann zum Garniren der Schüſſel, worin die gebackenen Häringe angerichtet werden.

Gefüllte Häringe. Wenn die Häringe 3 oder 4 Tage gewäſſert ſind, nimmt man die Milch, hackt dieſelbe, thut 2 Eydotter, ein wenig Peterſilie, Jngber, Pfeffer, Muskatenblüthe und ein wenig geriebene Semmel darein, macht ein Füllſel daraus, thut es in die Häringe, und läßt ſie in einer Bratpfanne mit heißer Butter fein braun werden.

Gewäſſerte Häringe kann man auch ſpicken, und hernach auf oben beſchriebene Art braten.

Um die Häringe zu marinieren, nimmt man gewäſſerte, von dem Rogen oder der Milch entledigte, und getrocknete Häringe, und läßt ſie auf einem Roſte ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tröpfeln. Man läßt ſie kalt werden, ſchichtet ſie feſt an einander in eine Schüſſel oder ein anderes gutes irdenes Geſchirr, legt dazwiſchen allemal Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenſcheiben, grob

geſtoßenen Pfeffer und Zimmet, und beſtreuet ſie damit. Endlich begießt man ſie mit Baumöhl und gutem Weineſſig, deckt ſie wohl zu, beſchwert ſie, wenn man ſie lange aufheben will, und verwahrt ſie an einem kühlen Orte. Wer ein Liebhaber von Neunaugen iſt, wird den alſo zubereiteten Häring eben ſo ſehr nach ſeinem Geſchmacke finden. Wollte man ihn etwann nicht kalt aus Eſſig haben, ſo kann man ihn wie Pflückhecht mit Sauerkraut, oder wie Schnäpel mit, in Scheibchen geſchnittenen, märkiſchen Rüben anrichten.

Mit Häringen kann man auch Hühner und Kapaunen ſpicken; ſiehe unter Huhn.

Häringsbrühe über andere Fiſche. Die Häringe, nachdem ſie gewäſſert und in Stücke geſchnitten worden, und eine Weile in Wein oder Eſſig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlaſſene Butter gethan, und unter ſtetem Rühren mit einander geröſtet. Alsdann gießt man Wein daran, läßt es noch eine Weile ſieden, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muskatenblüthe und Citronenmark daran, und läßt es aufſieden. Beym Anrichten kann man Zucker oder Baumöhl, nebſt gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

Endlich wird der Häring auch gebraucht, um ſchöne wohlſchmeckende Paſteten davon zu verfertigen. In dieſer Abſicht werden gewäſſerte und getrocknete Häringe zuvörderſt in eine tiefe Schüſſel gethan, und mit einer Beize begoſſen, welche aus Weineſſig, Salz, geſtoßenen Nelken und Muskatenblüthe, Zwiebeln, Peterſilie, Thymian und Baſilien, beſteht. Gedachte Species werden nebſt Lorbeerblättern und Citronenſchalen klein gehacket, zu dem Weineſſig gethan, und durch einander geſchlagen, und die Häringe damit übergoſſen. Man deckt hierauf die Schüſſel zu, und läßt es eine Weile ſte-

hen.

hen. Sodann ſetzt man die Häringe mit der Beitze und mit Butter auf das Feuer, damit ſie davon zwar ziemlich durchzogen, aber nicht ſo weich werden, daß ſie hernach beym Backen in der Paſtete zerkrümeln und aus einander gehen können. Hierauf nimmt man von andern friſchen Häringen die Milch, und von Gräthen abgeſonderte Mittelſtücke, die nebſt der Milch etwas ausgewäſſert worden, hacket dieſes mit fein geriebenem Brod, auch etwas in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, nebſt abgeklärter Butter, auch einigen Eyern, fein zuſammen, thut geriebene Muskatennuß, fein gehackte Peterſilie und geriebene Citronſchale hinzu, und wenn das Gehäck zu dünn ſeyn ſollte, muß man es mit geriebenem Brode verdicken. Von dieſem Gehäcke nun ſtreicht man unten in die Paſtete, legt den Häring, der in Hälften oder in kleinere Stücke zerſchnitten, Kopf und Schwanz aber davon genommen ſeyn muß, darauf, bedeckt den Häring mit dem Gehäcke, dieſes aber mit einem Oberblatte von Blätterteig. Beym Anrichten kann man eine beliebige Soße hinein thun. Gemeiniglich nimmt man hiezu Zwiebeln, Peterſilie, Sardellen, oder ſtatt deren ein Stück von gutem etwas ausgewäſſerten Häring, und Kapern. Dieſes aber wird mit geriebener Muskatennuß, ein wenig geſtoßenem Pfeffer, weißen Baumöhl, Weineſſig und einem Löffel voll Senf zuſammen gerühret und eingegoſſen, welche Soße einen hohen Gout zu der Häringspaſtete abgiebt.

Die getrockneten und geräucherten Häringe, oder die Bücklinge, inſonderheit die Speckbücklinge oder Flickhäringe, ſind von ganz angenehmen Geſchmacke. Der gemeine Mann giebt ihnen den Namen Appétit, weil ſie die Luſt zum Trinken vermehren. Wenn man ſie aber ohne Nachtheil eſſen will, muß man einen ſtar-

ken Magen beſitzen, in keiner Präſervationscur begriffen ſeyn, und keine Hoffnung auf ſie ſetzen, um ſich damit fett zu machen. Man kann ſie roh eſſen, oder wie die Häringe backen (ſ. oben, S. 803,) oder braten, oder in Eyerkuchen bringen.

Weil die Speckbücklinge der Länge nach von einander geſpalten, und alſo beſſer durchgeräuchert ſind, werden ſie, wenn ſie mit Butter beſtrichen, auf einen Roſt geleget und gebraten werden, mit mehrerm Wohlſchmack, als die trocknen Bücklinge, gegeſſen.

Ehe die trocknen Bücklinge auf den Roſt geleget werden, werden ſie am Rücken aufgeſchnitten, daß ſie breit werden, von dem Eingeweide entlediget, und auf eine Schüſſel geleget, und, wenn ſie allzu dürre ſind, mit Bier begoſſen. Wenn ſie ſolchergeſtalt eine Zeit lang gelegen haben, nimmt man ſie heraus, überſchmiert ſie dick mit Schmalz, oder recht ausgewaſchener Butter, legt ſie auf den Roſt, und läßt ſie langſam auf Kohlen braten. Beym Anrichten gießt man noch braun gemachte Butter darüber, und tröpfelt, nach Belieben, auch Citronenſaft daran.

Will man Eyerkuchen mit Bücklingen füllen, ſo müſſen dieſe in ganz feine und dünne Stücke geſchnitten ſeyn, und, ſo bald die Eyer in die Pfanne zum backen geſchüttet worden, oder darauf geworfen werden, ehe der Kuchen hart wird, und man ihn umwendet.

Nächſt dem Nutzen der Häringe und Bücklinge bey unſern Mahlzeiten, werden ihnen noch in verſchiedenen Krankheiten große Arzeneykräfte beygeleget, für deren Richtigkeit und unfehlbare Wirkung aber ich nicht Bürge ſeyn mag, ob ich gleich dieſes ihnen nachrühmen muß, daß, wenn ſie gleich nicht die Hülfe leiſten, weshalb man ſie anpreiſet, ſie doch auch in den meiſten Fällen eben keinen Schaden ſtiften dürften. Ich will einige derſelben, aus der großen Menge mediciniſcher Haus-

mittel, anführen, die mir die erweislichſten und zuträglichſten zu ſeyn ſcheinen. Die ſo genannte Seele oder vielmehr die Blaſe des Häringes, ſoll ein bewährtes Mittel wider die Verſtopfung des Harnes ſeyn, wenn man etliche derſelben in heißem Brunnenwaſſer ſo lange umrühret, bis ſie zergangen ſind, und ſo warm, als es der Kranke leiden kann, ihm zu trinken giebt. Eben dieſe gute Wirkung ſoll auch erfolgen, wenn die Blaſe gedörret und zu einem Pulver zubereitet wird. Ein Häring gegen die Nacht gegeſſen, und nichts darauf getrunken, ſoll den Huſten vertreiben. Dieſe Cur aber dürfte denen, die einen Häring zu eſſen pflegen, um deſto mehr trinken zu können, unleidlich ſeyn. Die Milch vom Häring, mit etwas Butter geröſtet, und hernach durch ein Tuch gepreßt, ſoll ein gutes Mittel für erfrorne Glieder ſeyn, wenn dieſe Salbe auf ein Leder geſtrichen, und darüber geleget wird; auch ſoll dieſelbe den Schmerz und das Jucken, welches man in erfrornen Gliedern bey jeder Aenderung des Wetters empfindet, vertreiben. Ein über den Rücken geſpaltener Häring, auf die Fußſohlen gelegt, ſoll die Flüſſe vom Haupte abziehen, die Waſſerſucht verzehren, und die Fieberhitze mindern. Die Häringslake giebt ein ſtets fertiges Klyſtier ab, und wird inſonderheit in der Waſſerſucht und im Hüftweh empfohlen, wenn ſolcher vorher mit Korinthen abgekocht worden. Ein Umſchlag von Häringslake wird als ein Verwahrungsmittel vor dem kalten Brande angeprieſen. Wenn Jemand von Schlangen und Nattern, oder von einem tollen Hunde, gebiſſen worden, wird empfohlen, nächſt einem Eſſigtrank, und wenn die Wunde mit Eſſig vorher ausgerieben worden, einen aufgeriſſenen Häring von der inwendigen Seite alſo auf die Wunde zu legen, daß dieſelbe ganz mit demſelben bedecket werde.

Das Fulleriſche Häringspflaſter, welches gebraucht wird, wenn die fieberhafte Materie den Kopf angreift, die Lebensgeiſter unterdrückt, und eine Dummheit oder Schläfrigkeit erwecket, iſt an vielen Orten berühmt, und wird alſo verfertiget. Man nimmt von der weißen, friſch und zu rechter Zeit gegrabenen Zaunrübe (Bryonia,) wenn ſie trocken iſt, ein Pulver zu 4 Loth, 6 Loth ſchwarze Seife, 8 Loth Bücklinge, und 3 Loth Salz, vermiſcht dieſes mit einander, und bindet es auf die Fußſohlen, womit alle 12 Stunden abgewechſelt werden kann.

In der Peſt und in peſtartigen Fiebern, ſoll der Häring ſehr heilſam ſeyn; welches Dodd mit dem Zeugniß des jüdiſchen Arztes, Brudus Luſitanus, in ſeinem Buche de victu in febribus, beweiſet. Dieſer ſchreibt, man ſolle zur Peſtzeit dafür ſorgen, daß der Kranke, was er zu ſich genommen, auch bey ſich behalten möge, weil ſeine Natur ſonſt bey überhand nehmender Kraftloſigkeit, der Krankheit nicht widerſtehen könne. Hiezu ſoll ein geſalzener, leicht zu verdauender Fiſch, vornämlich der geräucherte Häring, dienlich ſeyn, da er den Magen von den darin befindlichen verdorbenen Feuchtigkeiten trocknet, Appetit und Durſt erwecket, und einen verdorbenen und von Ekel widrigen Magen in Ordnung bringt. Nur muß der Kranke ſich, eine Stunde nach dem Genuß deſſelben, vom Trinken enthalten; hernach aber kann er ein Glas kaltes Waſſer zu ſich nehmen, wodurch der Magen geſtärket, und der Ekel gehoben wird.

Von einigen Aerzten wird der Gebrauch des Häringes, zur Reinigung ſtinkender Geſchwüre, für heilſam gehalten; ſo wie der getrocknete und zu Pulver zerriebene, und alſo in das Getränk gemiſchte Rogen, die verſtopften Harngänge eröffnen ſoll. Der Aſche von einem

nem verbrannten Häringe wird die Kraft, die Nieren- und Blaſenſteine zu zermalmen, beygelegt.

Folgende Verſe, die ein gewiſſer Arzt Laurentius verfertiget, ein Herzog in den Niederlanden aber, wie ſie auf einer alten Tafel geſtanden, in ſeinem Speiſeſahl aufhängen laſſen, enthalten viel tröſtliches, zum Ruhm des Häringes, aber deſto ſchlechteres Latein:

Halec ſalſatum, craſſum, blancum, graue, latum,
Illud dorſatum, ſciſſum, perventrificatum,
Huic caput ablatum, ſic pellibus excoriatum,
Intus mundatum, crudum, vel igne crematum,
Illi cepe datum, per panem ruſtificatum,
Hoc ſi coenatum, dum tranſis nocte cubatum,
Id theriacatum, velut antidotum preciatum,
Quod parit optatum potamen largifluatum,
Dans de mane ratum guttur rebiſondo paratum,
Hauſtum, proſtratum, reparat, mediatque palatum,
Et caput & pectus deſiccat phlegmatiſatum,
Dans urinatum cito, mox deinde cacatum,
Dirigit inflatum, penetrando cibum veteratum.
Hoc medicamentum fert *Laurens* verſificatum.

Chriſt. Franc. Paulini de quartana ab halece curata, ſt. im *Append. ad Dec. II. A. V. Eph. Nat. Cur.* S. 16, f.

Ein bewährtes Präſervativmittel gegen die Hornviehſeuche, iſt, dem Viehe an demſelben Tage, da es ausgetrieben werden ſoll, einem jeden Stück einen Häring, welcher vorher in reinem Theer (wozu nämlich kein Oehl oder Thran gegoſſen iſt,) tüchtig umgewendet worden, in den Hals zu ſtecken, und zwar ſo, daß der Kopf des Häringes voran kömmt; wobey man die Einrichtung machen kann, daß einem alten oder großen Stücke Vieh ein großer, einem Rinde aber ein kleiner Häring gegeben werde.

Nach dem Berichte der Bresl. Samml. v. J. 1719, S. 320, hat ein Wirth zu Raſtenburg in Preußen, ſein Vieh dadurch gerettet, daß er demſelben des Morgens einen mit Theer beſtrichenen Häring einſtecken laſſen. Vielleicht dürfte aber dem Theere, in dieſem Falle, mehr, als dem Häringe, zuzuſchreiben ſeyn.

In Frankreich werden die friſchen Häringe beym Fiſchfange zur Lockſpeiſe oder zum Köder gebraucht, und zwar ſo ſtark, daß dadurch die ohnehin ungeheure Conſumtion derſelben noch ungemein vergrößert wird. Jeder Fiſcher auf der Küſte von Dieppe braucht bey jeder Ausfahrt 7 bis 800 Häringe für die Ausſpannung ſeiner Netze, und jeder Fiſcher macht bey bequemer Witterung viele Ausfahrten in einer Woche.

Auf den Küſten von Norwegen düngen die Einwohner ihr Land mit dem, was von den eingeſalzenen Stockfiſchen und Häringen weggeworfen wird. In Newfoundland thun ſie eben daſſelbe, welches an beyden Orten von ſolcher Wirkung iſt, daß ſie keine von allen reichen Düngungen ſtärker haben kann.

Nach dem Berichte des Hrn. Prof. Schreber, im 5. B. ſeiner neuen Cameralſchr. S. 468, aus einem Briefe vom 3. Sept. 1775, gelangte ein gewiſſer Amtmann zu 16 Tonnen verdorbener ſchwediſcher Häringe, die weggeworfen werden ſollten. Er ließ ſie auf den Miſthof bringen, und mit Stroh, hauptſächlich aber mit Streuling von Kiennadeln vermengen und bedecken. Nachdem ſie ſo lange gelegen hatten, bis ſie verfault waren, welches zwar nicht ohne gar übeln Geruch, wie man leicht denken kann, geſchah, ließ er dieſen animaliſchen Dünger auf das Gerſtenfeld, welches Sandland in niedrigem Felde war, bringen. An ſtatt, daß ſonſt die Gerſte von gar kleinem Wuchſe war, iſt ſie auf den mit Häringen gedüngten Grundſtücken faſt mannshoch gewachſen, und hat große und volle Aehren getragen.

Vom

Vom Häring und Häringsfang, ſ. Bresl. Samml. 6 Verſ. Dec. 1718, S. 1994—1998.

Glaubwürdige Nachricht von der großen weißen Häringsfiſcherey in Schottland, welche von den Holländern bey der Inſel Zetland jährlich allein getrieben wird; die Art und Weiſe, wie der Häring gefangen, eingeſalzen, und in Tonnen eingepacket wird; Vorſchrift, wie die Engländer dieſe nutzbare Handlung treiben können ꝛc. aus dem Engl. überſetzt. Bremen 1750, gr. 8. 3 B.

Naturgeſchichte der Häringe, ſt. im 9. Th. der öcon. phyſikal. Abhandl. Lpz. 1756, 8. S. 105—138, und 10. Th. S. 350—358.

Nachricht vom Häring und Häringsfang, ſt. im 70. St. des 3. Th. des Reichs der Nat. und Sitten, Halle 1758, gr. 8.

Sur la pêche du Hareng & de la Morue, ſt. im Journ. oecon. Avr. 1759, S. 180—183.

Natürliche Geſchichte des Härings, ſt. im 6. St. des 23. B. des Hamb. Magaz 1759, 8. S. 565—583.

Von dem Häring, und von dem Handel, der damit getrieben wird, ſ. das 3. St. des 4. Th der neun Auszüge ꝛc. Frf. und Mannh. 1766, 8. S. 33—40; 4. St. S. 49—61, und 5. St S. 65—73; desgl. im 49—53 St. der gel Beytr. zu den braunſchweig. Anzeig. v. J. 1770.

Von den Häringen, ſ. das 16—18 Blatt der Berlin. Beſchäftig. und Leſereyen, v. J. 1770.

Naturgeſchichte der Häringe, ſt. im 4. Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773; gr. 8. S. 33—43.

Verſuch einer vollſtändigen Natur- und Handlungsgeſchichte der Häringe, zum Nutzen und Vergnügen, von Fried. Sam. Bock. Königsb. 1769, gr. 8. 7 B.

Nic. Chiliani Nachricht von dem Wiemariſchen Häringsfang, und von Spickaalen, it. von dem Worte Häring, Halex, Pöckel ꝛc. ſt. im 12. Verſ. der Bresl. Samml Apr. 1720. Cl. 4, Art. 4.

Eſſay towards a natural hiſtory of the herring, by *Jac. Solas Dodd.* Lond. 1750, 8.

Relation ſur l'abondance des harengs dans le Nord, avec des reflexions ſur leur paſſage, par Mr. *Ioſ. du Fresne de Francheville*, ſt. in der Gaz. litter. de Berl. v. 20. Mai 1765, S. 157, f.

Ant. à Leeuwenhoek obſervationes circa harengos, ſt. in Deſſen Epiſtſt. phyſiolog. Delphis 1719, 4. S. 395, f.

Pauli Neucranzii exercitatio medica de Harengo, in qua principis piſcium exquiſitiſſima bonitas ſummaque gloria aſſerta & vindicata. Lubec. 1654. 4.

Carl Heinr. Rappelt vom Abzug der Häringe aus Preußen, ſt. im 33. St. der Königsb. Intell. v. J. 1739, und im 5. B. des erläut. Preußen, S. 443—501.

Mart. Schoockii diſſ. de harengis, vulgo halecibus dictis, Groning. 1649, 8.

Anatome Arengae, ſt. in *Marci Aurel. Severini* zootomia, S. 373, und in *M. B. Valentini* amphith. zoot. Frf. M. 1720, f. P. 2. S. 133.

Die holländiſche Goldgrube, welche den hochlöbl. ſchwediſ. Reichsſtänden bey dem im J. 1746 und 1747 zu Stockholm gehaltenen allgemeinen Reichstage entdecket worden von einem ſchwediſchen Tydelekur. Aus dem Schwed überſ. ſt. im 5. St. des 2. B. des Hamb. Magaz. 499—510.

Mart. Tydelekurſons Anmerkungen darüber, ſt. eb. daſ. S. 511—523.

Häring, (Bökel-) ſiehe oben, S. 752.
— — (Brack-) ſiehe oben, S. 754.
— — (Brand-) ſiehe oben, S. 741.
— — (Friſcher-) } ſiehe oben, S. 740.
— — (Grüner-) } ſiehe oben, S. 740.
— — (Hohl-) } ſiehe oben, S. 741.
— — (Jacht-) } ſiehe oben, S. 741.
— — (Jungfern-) } ſiehe oben, S. 741.
— — (Maajekens- Maikens- oder Mädchens-) } ſiehe oben, S. 741.
— — (Salz-) ſiehe oben, S. 752.
— — (Schoß-) ſiehe oben, S. 741.
— — (Stank-) ſiehe oben, S. 754.
— — (Tonnen-) ſiehe oben, S. 752.
— — (Voll-) ſiehe oben, S. 741.
— — (Weißer-) ſiehe oben, S. 740.
— — (Wrack-) ſiehe oben, S. 752, und 754.
Härings-Blick, ſiehe oben, S. 729, und 739.
Härings-Brühe, ſiehe oben, S. 749.
— — — über andere Fiſche, ſiehe oben, S. 804.
Härings-Büſe, ſiehe oben, S. 738, und 771, f.
Härings-Handel, ſiehe oben, S. 757, fgg.

Härings-Jäger, ſiehe oben, S. 740.
Härings-König, ſiehe oben, S. 728.
Härings-Krämer, ſiehe oben, S. 792.
Härings-Lake, ſiehe oben, S. 749.
Härings-Mewe, ſiehe oben, S. 717.
Härings-Naſe. 1. Im Scherze, eine Benennung einer ſtumpfen Naſe, wegen der Aehnlichkeit mit dem ſtumpfen Kopfe eines Häringes.

2. Ein Beyname, welchen die Thüringer, wegen ihrer vorzüglichen Begierde zu dieſem Fiſche, erhalten haben; ſiehe oben, S. 795.

Härings-Packer, ſiehe oben, S. 750.
Härings-Paſtete, ſiehe oben, S. 804.
Härings-Pflaſter, ſiehe oben, S. 808.
Härings-Salat, ſiehe oben, S. 799.
Härings-Tonne, ſiehe oben, S. 749, und 773.
Härings-Weib, ſiehe oben, S. 792.
Härings-Zeit, ſiehe oben, S. 729.
Häringer, ſiehe oben, S. 792.
Härmelin, ſiehe Hermelin.
Härmen, ſiehe Harm.
Härt-Tonne, } ſiehe unter Härten.
Härt-Waſſer, }
Härte, die Eigenſchaft eines Dinges, da es hart iſt, in verſchiedenen Bedeutungen.

1. Das Vermögen, einem Stoße oder einer leidentlichen Veränderung zu widerſtehen, ſowohl abſolute, wo die Härte eine Eigenſchaft aller Körper iſt, als auch, und zwar am häufigſten, verhältnißweiſe, das Vermögen, dieſen leidentlichen Veränderungen in einem merklichen Grade, mehr als andere ähnliche Dinge, zu widerſtehen. Die Härte des Holzes, eines Steines u. ſ. f. Dem Eiſen den rechten Grad der Härte geben, es gehörig härten. Das Eiſen verliert

ſeine Härte, wenn es weich wird. Die Härte der Haut, der Hände, des Brodes u. ſ. f.

2. Figürlich.

1) In Anſehung des Vermögens den leidentlichen Veränderungen zu widerſtehen.

(a) Das Vermögen, die Fertigkeit, den ſinnlichen Eindrücken von außen Widerſtand zu leiſten, ſolche nicht zu empfinden. So ſagt man von einem Menſchen, der gegen die Witterungen, gegen die Beſchwerden u. ſ. f. abgehärtet und unempfindlich iſt, er beſitze eine große Härte. Noch mehr

(b) Im ſittlichen Verſtande. α) Die Härte der Stirn, das Vermögen, die Fertigkeit, den Empfindungen der Scham zu widerſtehen. β) Das Vermögen, und in engerer Bedeutung, die Fertigkeit, allen Bewegungsgründen Widerſtand zu leiſten. γ) In engerer Bedeutung, das Vermögen, die Fertigkeit, den Empfindungen des Mitleidens zu widerſtehen, die Fertigkeit von anderer Noth nicht gerühret zu werden; ein gelinderer Ausdruck für Unbarmherzigkeit. Eines Bitte mit vieler Härte verwerfen. δ) Die Fertigkeit, die Mäßigkeit in Beurtheilung anderer und im Widerſtande gegen ihr unrechtmäßiges Verhalten, zu unterlaſſen; die Strenge. Einen Fehler mit vieler Härte, oder nach der Härte beſtrafen. Die Härte des Schickſales. Jemanden mit vieler Härte begegnen, wo es oft ein glimpflicher Ausdruck für Grobheit, Ungeſtüm u. ſ. f. iſt. ε) Die Härte des Kopfes, die Ungelehrigkeit, das Unvermögen, eine Sache zu faſſen, oder zu begreifen.

2) In Anſehung der Mühe, welche man anwenden muß, den Widerſtand eines harten Körpers zu überwinden, iſt es nur in einigen Fällen üblich. Die

Härte des Leibes oder des Stuhlganges, derjenige Fehler der Gedärme, wo der Stuhlgang mit Mühe, mit Beſchwerde verbunden iſt, oder wohl gar ausbleibt. Siehe Hart-Leibigkeit. Die Härte der Buchſtaben, da ſie in der Ausſprache mehr Anſtrengung erfordern als andere.

3) Beſonders in Anſehung der damit verbundenen unangenehmen Empfindung. α) In den ſchönen Künſten. Die Härte der Schreibart, des Styls. Die Härte der Manier, oder des Pinſels, in der Malerey, der Mangel der gehörigen Vertreibung der hellen Farben mit den dunkeln, der Mangel der Vermiſchung der Umriſſe; die Trockenheit. Der erſte griechiſche Styl in den Bildwerken hatte noch viel Härte. β) Die Eigenſchaft einer Sache, da ſie in einem ſehr merklichen Grade unangenehm, ſchmerzlich, empfindlich, beſchwerlich iſt. Die Härte des Winters, einer Strafe, einer Sclaverey.

Siehe auch Härtigkeit.

Härten, Niederſ. harden, hart machen, insonderheit der Metalle, durch Schlagen und Zuſammenpreſſen; ſiehe Th. XIX, S. 278. Das Eiſen härten, ſiehe Th. X, S. 658, f. Imgleichen figürlich, gegen die ſinnlichen Eindrücke von außen unempfindlich machen; wofür doch außer der höhern Schreibart abhärten üblicher iſt. Imgleichen im ſittlichen Verſtande; wofür man im Hochdeutſchen lieber verhärten ſagt.

Daher die Härtung, Fr. Detrempe, Trempe; die Härt-Tonne, bey den Eiſenarbeitern, eine Tonne mit Härtwaſſer, den glühenden Stahl darin abzulöſchen und ihn dadurch zu härten; das Härt-Waſſer, ein aus Lauge von Salz, Salpeter, oder Urin, oder auch Knoblauchsſafte zubereitetes Waſſer, den glühenden

den Stahl darin abzulöſchen und ihn dadurch zu härten, welches auch das Löſchwaſſer genannt wird.

Härtern, (der) in einigen Gegenden eine Benennung ſowohl des Hartriegels, als auch der Rainweide, beyder wegen der Härte ihres Holzes.

Härtigkeit, das ohne Noth verlängerte Hauptwort Härte, welches ſtatt deſſen nur noch im g. L. üblich iſt, dagegen man ſich in der edlern Schreibart, wie in andern Fällen lieber des Abſtracti auf e bedienet. Sowohl im eigentlichſten Verſtande, wo Hardigkeit und Hardheit vorzüglich im Niederſ. üblich ſind; als auch im figürlichen. Die Härtigkeit des Stuhlganges, des Leibes.

Härtlich, ein wenig hart. Das Fleiſch iſt noch etwas härtlich. Ingleichen ein wenig ſauer. Härtlicher Wein. Das Bier ſchmeckt härtlich. Niederſ. hardlik.

Härtling, (der) ein im gem. Leben übliches Wort, gewiſſe harte Körper zu bezeichnen. Im Hüttenbaue ſind die Härtlinge gewiſſe harte Schlacken, welche von einem eiſenhaltigen Kieſe herrühren, ſich in den Herd ſetzen, ſchwer zu ſchmelzen ſind, und das Zinn ſpröde machen. Im Oberdeutſchen hingegen werden die ſauern unreifen Weinbeeren und Weintrauben an manchen Orten Härtlinge genannt, wofür an den meiſten Herling üblicher iſt; ſiehe dieſes Wort.

Häſcher, (der) eigentlich, der da haſchet, doch nur noch in engerer Bedeutung an einigen Orten ein Name der Gerichtsknechte, ſo fern ſie zur Erhaſchung flüchtiger Verbrecher, ingleichen zur Erhaltung der öffentlichen Ruhe, beſonders zur Nachtzeit, und zur Erhaſchung der Störer derſelben beſtimmt ſind. An andern Orten werden ſie Büttel, Schaarwächter, in Nürn-

berg

berg Schützen, in Leipzig Knechte, oder Rathsknechte, in Bremen Waldknechte, eigentlich Gewaltknechte, u. ſ. f. genannt.

Häſe, (die) im g. L. einiger Gegenden, das weibliche Geſchlecht der Vögel, welches am häufigſten die Sie genannt wird.

Häſel, (der) ein Fiſch; ſiehe den folg. Artikel.

Häſeling. (der) 1. Ein eßbarer Flußfiſch, welcher dem Alante gleicht, größer als ein Häring wird, und oft ein Pfund wieget; Cyprinus Dobula *Linn.* Fr. Vandaiſe, Vandoiſe, Vendoiſe. Er wird in Meißen auch Häßle, Heßle, Heßling, im Oberdeutſchen Häßle, Haſelung, in Dänemark Heſſel, Heſſeling, an andern Orten aber auch Döbel und Mayfiſch genannt. Er hat auf beyden Seiten nach der Länge hin einen Querſtrich. Er wird von einigen für eine Art kleiner Döbel gehalten, und lebt auch in den Landſeen und Teichen. In der Doſſe, die ſich in die Havel ergießt, und in der Oder iſt er häufig. Er leichet im April. Er hat außer dem Rückgrath wenig Gräthen, und ein weiches, gutes, ſchmackhaftes Fleiſch. Im Winter iſt er, (inſonderheit der in ſtehendem Waſſer lebende,) mager, und nicht gut zu eſſen. Man kochet ihn entweder aus dem Salze, oder mit einer Butterbrühe. Man pflegt ihn auch zu backen oder zu braten; doch ſchmeckt er geſotten beſſer, als gebraten. Er dient auch füglich zum Köder beym Fangen der Raubfiſche; ſiehe Th. XIII, S. 593, f.

2. Ein anderer, dieſem ähnlicher, und nur in der geringern Größe verſchiedener Fiſch, Cyprinus Jeſes *Linn.* führt in Oberſachſen und in einigen oberdeutſchen Gegenden gleichfalls den Namen Häſeling, Häßling, Heßling. Er ſchwimmt ſehr ſchnell, und ſchießt zuweilen wie ein Pfeil aus dem Waſſer hervor;

daher er im Deutſchen den Namen Häſeling, von dem alten haſen, (ſiehe Haſtig) eilen, ſeinen Namen hat, und im Lat. Jaculus piſcis, von den Franzoſen aber Darceau oder Dard (Pfeilfiſch) genannt wird.

3. In einigen oberdeutſchen Gegenden iſt auch die Elritze, Cyprinus Phoxinus *Linn.* unter dem Namen Häſeling oder Haſelung bekannt.

Häſeln, was von der Haſelſtaude iſt. Eine häſelne Ruthe. Ein häſelner Reif.

Häſin, ſiehe Haſe.

Häſpe, ſiehe Haſpe.

Häßlich. (*) 1. Eigentlich, in einem hohen Grade ungeſtaltet, ſo daß dadurch Eckel, Schrecken und Abſcheu erwecket wird, im Gegenſatze des ſchön. Ein häßliches Geſicht. Häßlich ausſehen. Häßliche Geberden machen.

2. In engerer Bedeutung, ſchmutzig, unrein, garſtig, in welchem Verſtande es nur im g. L. üblich iſt.

Sich

(*) Bey dem Grafen Werner von Honberg, einem der ſchwäbiſchen Dichter, heſſuilich, von der Geſtalt; im Dän. hasslich, im Schwed. haeslig, haskelig und hiskelig. Man leitet dieſes Wort gemeiniglich von Haß ab, und erkläret es durch, Haß erweckend, Haß verdienend; eine Ableitung, welche wahrſcheinlich genug iſt, zumal da auch die Niederſachſen von Haat, Haß, hätſch, hätsk, haben, ſolches aber nur noch für heftig, von der Kälte gebrauchen. Indeſſen verliert doch dieſe Ableitung viel von ihrer Wahrſcheinlichkeit, wenn man erwäget, daß häßlich, in dieſer Geſtalt bey allen Schriftſtellern ſehr ſparſam vorkömmt, wohl aber bey dem Ottfried egislich, und bey ſpätern oberdeutſchen Schriftſtellern, aislich, welches eigentlich fürchterlich, ſchrecklich bedeutet, und wohin auch das heutige Niederſ. aisk, eiſch, häßlich, garſtig, das alte Oberdeutſche und noch jetzige Niederſ. aiſen, fürchten, grauen, ſchauern, das Angelſächſ. Oga, Ege, Egſa, Furcht, Entſetzen u. a. m. gehören. Der Hauch findet ſich auch im Schwed. wo Haske, Isländ. Haski, Gefahr, iſt; imgleichen in den ältern oberdeutſchen Mundarten, wo haſen für ſchrecken, und erhaſen für erſchrecken, vorkömmt. Auf ähnliche Art ſcheint häßlich, oder alsdann vielleicht richtiger häslich, aus aislich entſtanden zu ſeyn. Man mag nun eine Abſtammung annehmen, welche man will, ſo wird dieſes Wort in allen Fällen richtiger mit einem ä als mit einem e geſchrieben,

Sich die Hände häßlich machen. Häßliche Wäſche, häßliche Kleider, beſchmutzte. Häßliche Gaſſen, kothige.

6. Figürlich. 1) Im moraliſchen Verſtande, ſchändlich, in einem hohen Grade laſterhaft. Ein häßlicher Menſch. Häßliche Reden führen. Ein häßliches Laſter. 2) In weiterer Bedeutung wird es im g. L. häufig von einem hohen Grade einer jeden unangenehmen oder böſen Sache gebraucht. Einen häßlichen Fall thun, einen ſehr gefahrlichen. Es iſt ſehr häßliches, unangenehmes, unfreundliches, Wetter. Ein häßlicher Fehler, ein ſehr grober, ſchimpflicher Fehler.

Häßling, ein Fiſch; ſiehe Häſeling.

Hätſcheln, ſo nur im Oberdeutſchen üblich iſt, liebkoſen, liebkoſend ſtreicheln; daher verhätſcheln daſelbſt für verzärteln gebraucht wird.

Haubel-Lerche, Haubenlerche; ſiehe unter Lerche.

Häubeln, mit einer kleinen Haube bekleiden, ein bey den Jägern für hauben vornämlich übliches Wort, wo man die Falken haubelt, wenn man ihnen die Kappe aufſetzt; ſiehe Th. XII, S. 140.

Häuer, ſiehe Hauer.

Häufeln, kleine Haufen, Häuflein machen. Das Heu häufeln, es, wenn es auf der Wieſe getrocknet iſt, in kleine Haufen aufſetzen.

Im g. L. iſt das Häufeln, Nieders. Hüpken, auch eine Art eines Kartenſpieles, da ſo viele Häuflein gemacht werden, als ſpielende Perſonen ſind.

Häufen, in Schleſien heffen, im Niederſ. hopen, höpen und hüpen, zu Hauſe bringen, d. i. mehrere Dinge verſammeln.

1. Eigentlich, ſie auf und über einander verſammeln. Die Erde um ein Gewächs, um einen Baum häufen.

häufen. Einen Scheffel häufen. Ein gehäufter Scheffel.

2. Sie neben einander verſammeln; in welcher Bedeutung es doch im Hochdeutſchen veraltet iſt, wo man es,

3. am häufigſten mit dem Nebenbegriffe der Menge, der Vielheit braucht, viele Dinge einer Art hervor, oder zuſammen bringen. Geld mit Geld häufen. Imgleichen als ein Reciprocum, ſich häufen, zahlreicher werden. Die Zuſchauer häufen ſich alle Augenblicke. Die Geſchäfte haben ſich ſehr gehäufet. Hier häufen ſich die Begebenheiten.

Häupter, ſiehe Haupt.

Häuſel-Groſchen, an einigen Orten Oberſachſens, dasjenige Geld, welches die Häusler oder Hausleute an ſtatt des Zehenten, deſſen ſie nicht fähig ſind, dem Pfaarherren und Küſter jährlich zu geben verbunden ſind, und welches gemeiniglich ein Groſchen iſt.

Häuſer, ſiehe Haus.

Häusler, im gem. Leben, beſonders auf dem Lande, 1. geringe Bauersleute, welche mit keinem Hauſe angeſeſſen ſind, ſondern nur bey andern zur Miethe wohnen, und auf dem Lande das ſind, was in den Städten die Schutzverwandten ſind. Im Niederſ. Hüſſelt, Hüſſent, Hüſſel, Hüsling, Einlieger, Inſtmann, im Oberd. Inmann, Gädemer, Budner, Hausinne, an andern Orten Hausleute, Hausgenoſſen, Häuslinge. Siehe Haus-Genoß.

2. In einigen Gegenden werden auch diejenigen Landleute, welche zwar ein eigenes Haus, aber wenig oder gar keinen Acker haben, Häusler genannt. In Niederſachſen heißen ſie Brinkſitzer, in Schleſien Angerhäusler, und ſind von den Kotſaſſen oder Koſſaten noch verſchieden; ſiehe dieſes Wort, ungeachtet man

man auch dieſe zuweilen mit dem Namen der Häusler zu belegen pflegt.

Die Häusler und Einlieger beſitzen zwar keine beſondere, in zu bewirthſchaftenden Grundſtücken beſtehende, eigene Nahrung, noch auch eine herrſchaftliche Wohnung, ſondern wohnen nur bey den Bauern und andern Einwohnern des Dorfes, unter der Bedingung, ihnen in ihren häuslichen Geſchäften vorzüglich auf mancherley Art zur Hand zu gehen, zur Miethe; dem ungeachtet bringt es in vielen Ländern und Provinzen die Gewohnheit mit ſich, und in einigen, wie z. B. in der Neumark, iſt auch durch öffentliche Landesgeſetze verordnet, daß ſolche Perſonen der Herrſchaft des Ortes gewiſſe Dienſte leiſten müſſen. An einigen Orten wird ſolchen Leuten, ſich eine eigene Wohnung auf dem herrſchaftlichen Grund und Boden auf ihre eigene Koſten zu erbauen, erlaubet; alsdann aber wird bloß ein jährlicher Grundzins, ohne ſich zu gewiſſen Dienſten verbindlich zu machen, erleget. Gehören hingegen die Häuſer, worin dergleichen Perſonen wohnen, der Herrſchaft oder andern Einwohnern des Dorfes, ſo ſind ſie dafür gewiſſe Dienſte zu leiſten verbunden.

Der Grund, warum die Häusler der Herrſchaft, ob ſie gleich von derſelben weder Wohnung noch ſonſt etwas genießen, dennoch gewiſſe Dienſte verrichten müſſen, iſt wohl dieſer, daß es als ein Aequivalent des an vielen Orten gewöhnlichen Schutzgeldes anzuſehen iſt. In Schleſien und vielen andern Ländern, müſſen diejenigen Unterthanen, welche unter der Gerichtbarkeit einer Grundobrigkeit leben, derſelben, wenn ſie ſonſt nicht wirklich dienſtbar ſind, doch wenigſtens ein gewiſſes Schutzgeld entrichten. Dieſes Schutzgeld iſt in den churbrandenburgiſchen und pommeriſchen Ländern an den wenigſten Orten gebräuchlich, indem die Menge der Einwohner nicht ſo groß iſt, daß nicht ein jeder derſelben zu gewiſſen Dienſtleiſtungen verpflichtet ſeyn ſollte. Wenn nun die Häusler und Einlieger eben ſo wie andere, an dem herrſchaftlichen Schutze einen An-

theil haben, ſo iſt daraus vermuthlich die Verbindlichkeit entſtanden, der Herrſchaft, an ſtatt des in andern Gegenden gewöhnlichen Schuzgeldes, gewiſſe gemäßigte, und auf ein ſehr Geringes geſezte Dienſte zu leiſten.

Dieſe Dienſte werden entweder von der Herrſchaft bey ihrer Annehmung feſtgeſezet, oder ſie ſind ſchon vorhin durch Geſetze oder allgemeine Landesgewohnheiten beſtimmet. Solche Häuſer werden entweder von beweibten oder einzelnen Perſonen bewohnet; und gemeiniglich iſt die Einrichtung gemacht, daß von den unbeweibten zwo oder drey Perſonen zuſammen in eine Stube ziehen müſſen, weil ſonſt einer Perſon allein, den Dienſt von der ganzen Stube abzuleiſten, zu ſchwer fallen würde. Will aber einer oder der andere gern eine eigene Stube für ſich allein haben, ſo muß er ſich, auch den ganzen Dienſt dafür zu thun, gefallen laſſen. Gemeiniglich beſtehen die Dienſte nur in einer Kleinigkeit, und betragen wöchentlich mehr nicht als höchſtens einen Tag. Indeſſen iſt bey einer zahlreichen Gemeine auch dieſe Dienſtſchuldigkeit nicht gänzlich zu verachten, ſondern ſie kann einer Herrſchaft, wenn das ganze Jahr zuſammen genommen wird, mancherley Vortheile ſtiften. Das übelſte iſt nur, daß ſolche Häusler gemeiniglich aus alten, ſchwachen und unvermögenden Perſonen beſtehen, und ihre Menge hauptſächlich eine Geſellſchaft von alten Weibern auszumachen pflegt. Indeſſen kann in einer wohlgeordneten Wirthſchaft auch hievon ein nützlicher Gebrauch gemachet, und der Dienſt der alten und ſchwachen Perſonen, beſonders aber der Weiber, zu allerhand nöthigen Gartengeſchäften angewendet werden.

In den königl. preußiſchen Landen, beſonders in der Churmark und in Pommern, iſt ein jeder, der keinen eigenen Bauer- oder Koſſaten-Hof beſitzt, oder ſolchen abgetreten hat, eine Häusler- oder Budner-

Stelle anzunehmen, und die darauf haftenden Hand- und Fußdienſte zu verrichten ſchuldig, und es giebt viele Gegenden, wo in den Handarbeiten die Hauptſache auf die Dienſte dieſer Leute ankömmt. An den meiſten Orten wird ihnen von der Herrſchaft, auſſer der Wohnung, auch noch etwas Gartenwerk eingeräumet, auch wohl die Erlaubniß gegeben, ein Stück Vieh auf der Gemeinweide zu halten, wobey ſie gemeiniglich das gewonnene herrſchaftliche Getreide für einen gewiſſen beſtimmten Lohn zu dreſchen pflegen. Dieſe Leute ſind, außer der Bequemlichkeit, eigene Scheundreſcher im Dorfe zu haben, und ſolche nicht erſt von auswärts mit vieler Mühe herbey holen zu dürfen, ſchon in den gewöhnlichen Wirthſchaftsgeſchäften, beſonders in der Aerndte und bey dem Gartenbau, von großem Nutzen. Hauptſächlich aber leiſten ſie bey vorfallenden Verbeſſerungen eines Gutes ausnehmende Dienſte, und einem Gutsherrn, der eine Menge ſolcher Leute in ſeinem Dorfe hat, werden die zum Beſten des Gutes vorzunehmenden Veränderungen, wozu die Dienſte der angeſeſſenen Unterthanen nur ſelten hinreichend ſind, in allen Stücken weit leichter und weniger koſtbar, als einem andern, der lauter auswärtige und fremde Arbeiter dazu nehmen muß. Kurz, eine zureichende Anzahl ſolcher Häusler iſt für jeden Eigenthümer ein wahrer Schatz, und es muß ihm daher auch an deren Vermehrung und Erhaltung gar ſehr gelegen ſeyn.

Von dem bloßen Scheundreſchen, und dem ihnen zugelegten wenigen Gartenwerke aber ſind die Häusler an den wenigſten Orten, ſich und ihre Familie zu ernähren, im Stande. Wenn auch ſolches zu dem nöthigen Brod und Vorkoſt hinreichend wäre, ſo mangelt es ihnen doch an dem ihnen ebenfalls unentbehrlichen Zubrod und Kleidung. Dieſes können ſie nicht an-

ders, als durch Tagelohn, verdienen. Ein Gutsbeſitzer, dem an der Erhaltuug dieſer Leute gelegen iſt, muß daher ſolche Anſtalten treffen, daß ihnen, außer ihren ſchuldigen Dienſten, das zu ihrer Nothdurft erforderliche durch andere Nebenarbeiten gegen einen billigmäßigen Lohn erwerben zu können, Gelegenheit gegeben werde.

Die Zeitpächter, welche gemeiniglich in allen Stücken nur ihren eigenen Nutzen ſuchen, und bloß auf das Gegenwärtige, nicht aber auf das Künftige, bedacht ſind, pflegen ſich bey dieſer ihrer Geſinnung auch um die Erhaltung einer ſo nützlichen Art von Leuten wenig zu bekümmern. Die Dienſte, welche dieſelbe zu leiſten ſchuldig ſind, fordern ſie zwar mit aller Strenge ab; woher ſie aber das zu ihrem Unterhalt Erforderliche bekommen ſollen, iſt ihnen gleichgültig. Alle Arbeiten, die eine baare Ausgabe erfordern, ſcheuen ſie auf das äußerſte, ohne dabey in Erwägung zu ziehen, daß dieſe Arbeiten, wenn ſie vernünftig und wirthſchaftlich eingerichtet ſind, nicht allein die Arbeiter ernähren, ſondern ihnen auch ſelbſt zum wahren Nutzen gereichen können. Eine natürliche Folge aber iſt es, daß dieſe Leute, wenn ſie den nöthigen Verdienſt nicht mehr bekommen, ſich denſelben auswärts ſuchen, ihre Wohnungen verlaſſen und wegziehen müſſen. Denn auch bey der ſtrengſten Leibeigenſchaft würde es doch wider alle Billigkeit laufen, einen Unterthan zu einer Nahrung zu zwingen, bey welcher er, aller ſeiner Luſt und Bereitwilligkeit zum Arbeiten ungeachtet, nicht beſtehen könnte, ſondern mit den Seinigen hungern müßte. Nichts iſt daher gemeiner, als daß ſich, nach geendigten Pachtjahren, ſolche für einen Gutsherrn ſo nützliche Leute gänzlich verlaufen, und, um ihr Brod und Unterhalt zu ſuchen, öfters in entfernte Gegenden begeben haben. Sie

gehen

gehen auf ſolche Weiſe, weil gemeiniglich ihr Aufenthalt nicht weiter zu erforſchen iſt, dem Gutsherrn entweder ganz und gar mit Weib und Kindern verloren, oder ſind doch nicht anders, als mit großer Beſchwerlichkeit und mit vielen Koſten, wieder herbey zu ſchaffen. Dieſe unvermerkte Entvölkerung iſt alſo, ſo klein und gering ſie auch ſcheinen mag, für einen Eigenthümer höchſt wichtig und nachtheilig.

Den Zeitpächtern in den Pachtcontracten eine Bedingung vorzuſchreiben, wodurch der Nahrungsſtand der Häusler und Einlieger auch während dem Pachte ſicher geſtellet wird, iſt daher eine Vorſicht, welche ſchlechterdings zu beobachten iſt, wofern man ſich nicht der Gefahr, das verpachtete Gut entvölkert wieder zurück zu bekommen, ausſetzen will. Es entſteht hier nun die Frage: *Wie es in einem Pachtcontracte einzurichten ſey, damit die zu befürchtende Verminderung der bey einem Landgute ſo nöthigen kleinen Arbeitsleute verhütet werde?* Wenn man die Urſachen eines Uebels hebet, ſo wird natürlicher Weiſe das Uebel von ſelbſt gehoben. Nun aber erhellet aus dem vorher Angeführten, daß der Grund der Vertreibung dieſer Leute binnen den Pachtjahren hauptſächlich darin liege, daß ihnen von den Pächtern nicht der zu ihrem Unterhalte nöthige Verdienſt zugewendet wird, ſondern ſie, ſolchen auswärts zu ſuchen, genöthigt ſind. Von ſelbſt folgt daher, daß der Sache auf keine andere Weiſe zu helfen ſey, als daß die Pächter, ihnen dieſen Verdienſt zu verſchaffen, in dem Pachtcontracte verbindlich gemachet werden. Solches iſt nicht allein möglich, ſondern gereicht auch zu der Pächter eigenem Nutzen; ſie haben daher, ſich dawider zu ſetzen, keine gegründete Urſache.

An denjenigen Orten, wo in einem Gute noch ſchlafende Verbeſſerungen vorhanden ſind, iſt den

Häuslern der nöthige Verdienſt gar leicht zu verſchaffen. So lange noch Aecker und Wieſen zu roden und urbar zu machen, oder Teiche anzulegen und Gräben zu ziehen ſind, werden ſie immer ihren, nicht allein nothdürftigen, ſondern auch reichlichen Unterhalt finden können, ohne denſelben auswärts ſuchen zu dürfen. Sind aber dergleichen Hauptverbeſſerungen bereits insgeſamt ins Werk geſetzt: ſo muß ein Eigenthümer oder Pächter auf andere Mittel, dieſer Art von Unterthanen zu dem erforderlichen Verdienſt Gelegenheit zu geben, bedacht ſeyn. Am beſten ſchicken ſich hiezu ſolche kleine Nebenzweige des landwirthſchaftlichen Fleißes, wozu viele Arbeiter erfordert werden, die aber doch in der Folge die daran gewandten Koſten bezahlen, auch noch wohl über dies einen anſehnlichen Ueberſchuß gewähren. Dahin gehören z. B. der Tobacks= Waid= Grapp= und Röthe= wie auch der Kartoffelnbau. Alle dieſe Nebenwirthſchaften erfordern eine anſehnliche Menge Handarbeiter. Die gewöhnlichen, bey den Gütern befindlichen Dienſte ſind gemeiniglich dazu nicht hinreichend. Den Häuslern und Einliegern wird alſo dadurch eine bequeme Gelegenheit, etwas zu verdienen, verſchaffet. Die genannten Wirthſchaftsarten ſind aber zugleich von der Beſchaffenheit, daß ſie nicht allein das daran gewandte Tagelohn wieder einbringen, ſondern es kann ein fleißiger Eigenthümer oder Pächter, wenn geſchickt damit umgegangen wird, auch auf eine reiche Ausbeute ſichere Rechnung machen.

Nur wird nöthig ſeyn, eine gewiſſe Summe, welche auf vorgedachte Art vorſchußweiſe zur Unterhaltung ſolcher kleinen Dienſt= und Arbeitleute zu verwenden erforderlich ſeyn möchte, gehörig zu beſtimmen. Wenn man voraus ſetzt, daß ſolche Dienſtleute ſchon vorhin das Scheundreſchen haben, ſie auch von dem

dem ihnen eingeräumten Gartenwerke einen Theil ihres Unterhaltes ziehen können: ſo dürfte es wohl hinreichend ſeyn, wenn ſie noch über dies jährlich auf einen baaren Verdienſt von 10 Rthlr. ſichere Rechnung zu machen im Stande ſind. Bey ſo bewandten Umſtänden muß demnach der Pachter in dem Pachtcontracte ſich anheiſchig machen, zur Unterhaltung der Häusler und Einlieger an baares Tageslohn ſo viel zu verwenden, daß ein jeder derſelben, außer dem Scheundreſchen und ſeinem Gartenwerke, wenigſtens 10 Rthlr. verdienen könne. Will aber der Eigenthümer den Pächter hiezu verbindlich machen, ſo iſt es billig, daß er auch auf ſeiner Seite die Hand dazu biete, und ihm diejenigen Grundſtücke, bey welchen dergleichen außerordentliche Arbeiten vorgenommen werden können, entweder gar nicht, oder doch nur ſehr mäßig anſchlage. Die oben genannten Gegenſtände des landwirthſchaftlichen Fleißes können entweder in beſondern dazu beſtimmten Koppeln, oder auch, wenn dieſe nicht vorhanden ſind, allenfalls auf Brachfeldern angebracht werden. Es iſt daher billig, daß in dem erſten Falle die Koppeln in nur geringen Anſchlag gebracht, in dem letztern aber die Nutzung der Brache gar nicht angerechnet werde.

An vielen Orten, wo es an einer hinreichenden Anzahl angeſeſſener Leute, welche Handdienſte zu leiſten ſchuldig ſind, fehlt, ſind die Pächter ſchon vorhin, ſich der kleinen Arbeitsleute zu den gewöhnlichen Wirthſchaftsgeſchäften zu bedienen, genöthiget; es verſteht ſich daher von ſelbſt, daß bey einer ſolchen Verfaſſung dieſe angerathene Anſtalten überflüſſig ſeyn würden. Denn bey ſolchen Umſtänden haben ſie ſchon an und vor ſich einen hinlänglichen Verdienſt; und der Pachter muß und wird auch ohne dergleichen

Bedingung, auf ihre Erhaltung bedacht ſeyn, weil die ſeinige ebenfalls davon abhängt.

Oeconomia forenſis, 3. Band, S. 134, fgg. und 6. Band, S. 204.

An einigen Orten, wie z. B. in der Neumark, bekommen die Häusler ein gewiſſes Deputat, welches gemeiniglich auf das ganze Jahr in 4 Scheffel Rocken, und in den beyden Sommer-Quartalen in 8 Groſchen Buttergeld, für jede Perſon zu beſtehen pflegt; alsdann aber müſſen ſie auch doppelte Dienſte thun, und jede Perſon wöchentlich zween Tage dienen. Allein, dieſe Einrichtung iſt für die Herrſchaften eben nicht vortheilhaft, ſondern dieſe thun beſſer, wenn ſie mit einem Tage Dienſte zufrieden ſind, und dagegen das Deputat erſparen. Das Deputat iſt überhaupt in allen Landwirthſchaften eine unangenehme und verdrießliche Sache, indem dadurch, wenn an einem Orte viele dergleichen Kornwürmer ſind, die Getraidehaufen gar ſehr dünn gemachet werden, und es einem Eigenthümer nicht ſelten ſchmerzlich fällt, wenn er das Getraide, welches er beym Eintritt des Frühlinges für einen anſehnlichen Preis verkaufen könnte, an die Deputanten weggeben muß. Ueber dies bekömmt ein Gutsherr bey dieſer Einrichtung zu gewiſſen Zeiten oft mehr Dienſte, als er mit Nutzen gebrauchen kann. Man verkaufe lieber das Getraide, welches man den Häuslern geben muß, ſo wird man allemal Geld haben, um ihnen, wenn nöthige Arbeiten vorfallen, das gewöhnliche Tagelohn zu geben; und dieſes wird nicht ſo koſtbar fallen, als das Deputat. Sollte es aber an einigen Orten gewöhnlich ſeyn, daß die Häusler an ihren Dienſttagen geſpeiſet werden müſſen: ſo iſt es allerdings rathſam, dergleichen Natural-Speiſung, wegen der großen und vielen damit verbundenen Beſchwerlichkeiten, durch ein verhältnißmäßiges Deputat

putat abzulöſen. Noch vortheilhafter aber iſt es für die Herrſchaft, wenn ſie, durch Abtretung einiger Morgenland an die Häusler, beydes, Speiſung und Deputat, vermeiden kann.

Wer den Häuslern, auf die oben angezeigte Art, hinlängliche Nahrung und Verdienſt zu verſchaffen ſuchet, wird ſeine für dieſelben beſtimmten Häuſer und Wohnungen niemals leer behalten. Fehlt es an einheimiſchen und eingebornen Unterthanen, die dergleichen Anſtalten übernehmen können, ſo wird die Möglichkeit, dabey ihren Unterhalt auf eine bequeme Art zu finden, auch ſelbſt Auswärtige herbey locken. Indeſſen iſt es doch allemal weit vortheilhafter, wenn ſolche Häusler-Stellen mit eingebornen Unterthanen beſetzet werden können. Man iſt bey dieſen weit ſicherer, als bey den Auswärtigen, und darf keine ſo öftere Veränderung befürchten.

An vielen Orten, wie z. B. in der Neumark, iſt durch die Landesgeſetze verordnet, daß die Bauern oder Koſſaten, welche bey ihren Höfen nicht zu rechte kommen können, ſondern derſelben entſetzet werden müſſen, dergleichen Häusler-Stellen anzunehmen, und dadurch zugleich die Herrſchaft wegen desjenigen, ſo ſie ihnen an Hofwehre oder ſonſt ſchuldig geblieben, zu entſchädigen, ſchuldig ſind. So gut es auch hierunter der Geſetzgeber mit den Herrſchaften gemeinet hat, ſo wird doch dieſer Endzweck dadurch nicht wirklich erreichet. Die Häusler-Stellen müſſen eben ſo wohl, als die Bauern- und Koſſaten-Höfe, mit tüchtigen und geſchickten Arbeitern beſetzt ſeyn, wenn nicht die dabey habenden Abſichten verfehlet werden ſollen. So bald die auf einem Landgute befindlichen dienſtbaren Nahrungen, ſie mögen ſeyn von welcher Art ſie wollen, ſich in den Händen unvermögender oder ungeſchick-

ter Perſonen befinden, ſo kann der wahre Nutzen, den eine Herrſchaft ſelbſt davon zu hoffen hätte, nicht erwartet werden. Bey den Häuslern kömmt es auf das eigene Vermögen und auf die Geſchicklichkeit zu den nöthigen Arbeiten um ſo mehr an, als ſie nicht im Stande ſind, zur Verrichtung des ſchuldigen herrſchaftlichen Dienſtes beſonderes Geſinde zu halten, ſondern der Häusler und ſein Weib ſolche Verbidlichkeit ſelbſt erfüllen müſſen. Die von dem Hofe abgeſetzten Bauern oder Koſſaten haben dieſes Schickſal entweder wegen Mangel hinlänglicher Leibeskräfte, oder wegen ihrer Liederlichkeit und Nachläſſigkeit, erfahren müſſen. In beyden Fällen kann man ſich von ſolchen in Häusler verwandelten Bauern und Koſſaten auch in dieſem neuen Fache nicht viel gutes verſprechen, ſondern die Fehler und Schwachheiten, welche ihnen in ihrem vorigen Stande anklebten, werden ſie auch noch alsdann begleiten.

Eine Herrſchaft thut weit beſſer, wenn ſie die erledigten Häuslerſtellen in ihrem Dorfe durch tüchtige und ſtarke Bauernknechte, welche, ohne eine Bauer- oder Koſſatennahrung offen zu finden, in den Stand der Ehe zu treten Luſt haben, zu beſetzen ſuchen. Perſonen dieſer Art ſind nicht allein noch bey ihren völligen Kräften, und zu allen Arten von Arbeiten geſchickt, ſondern ſie werden auch, wenn ihnen die Herrſchaft einen Strahl der Hoffnung, ſich durch erwieſene Treue zu beſſern und höhern Nahrungen hinauf ſchwingen zu können, blicken läßt, zu deſto mehrerm Fleiß in ihren Dienſten und andern ihnen aufgetragenen Arbeiten ermuntert. Eine Herrſchaft kann ſich, beſonders an denen Orten, wo die Leibeigenſchaft eingeführt iſt, und die Höfe den Bauern nicht eigenthümlich zugehören, hiedurch unvermerkt eine ſehr nützliche Pflanzſchule von künftigen Beſitzern der zu verge-

gebenden Bauer- oder Koſſatennahrungen anlegen, zumal, wenn ſie die Gerechtigkeit dabey ausübet, daß ſie diejenigen, die ſich in ihrem Häuslerſtande vorzüglich treu, fleißig und geſchickt bewieſen haben, auch vorzüglich befördert. Die Begierde, ſeine Umſtände zu verbeſſern, iſt dem Bauerngeſchlechte eben ſo natürlich, als ſie allen Menſchen iſt; und es kann daher ein ſicherer Bewegungsgrund, die noch unverſorgten Arbeiter dadurch zum Fleiß und zur Geſchicklichkeit anzureizen, daraus hergenommen werden.

Oeconomia forenſis, 6. Band, S. 169, f.

Häuslich. 1. Zum Hauſe gehörig, es mag nun dieſes Wort das Wohnhaus, oder die Familie bedeuten, daſſelbe betreffend, darin gegründet. Häusliche Arbeiten, Geſchäfte, welche man im Hauſe verrichtet. Die häusliche Geſellſchaft, welche die Beförderung der äußern Wohlfahrt einzelner Perſonen betrifft, und die auf ſolche Art verbundenen Perſonen. Die häusliche Sicherheit, die Sicherheit in ſeinem Hauſe. Häusliche Widerwärtigkeiten, Vorfälle, Angelegenheiten. Die häusliche Wohlfahrt, die Wohlfahrt der häuslichen Geſellſchaft.

2. Sich an einem Orte häuslich niederlaſſen, ſich daſelbſt ein eigenes Haus erwerben, im Oberd. haushäblich; zuweilen auch in weiterer Bedeutung, ſeine beſtändige Wohnung daſelbſt nehmen.

3. Figürlich, Fertigkeit beſitzend, die Pflichten des häuslichen Standes, der häuslichen Geſellſchaft zu erfüllen, und darin gegründet. Ein häuslich Weib iſt ihrem Manne eine Freude, Sir. 26, 2. Daß ſie die jungen Weiber lehren — hauslich ſeyn, Tit. 2, 5.

4. In engerer Bedeutung, Fertigkeit beſitzend, die häuslichen Ausgaben mit weiſer Sparſamkeit einzuſchränken, und darin gegründet; häuslich. Ein häuslicher Mann, eine häusliche Frau.

Daher

Daher die Häuslichkeit, ſo nur in den beyden letzten Bedeutungen des vorigen Beywortes üblich iſt. 1. Die Fertigkeit, die Pflichten des häuslichen Standes zu erfüllen. 2. Die Fertigkeit, die häuslichen Ausgaben mit weiſer Sparſamkeit einzuſchränken, tugendhafte Sparſamkeit in der Haushaltung.

Häusling, ſiehe Häusler.

Häute, ſiehe Haut.

Häuteln, iſt das Diminutivum des folgenden Wortes, häuten, und wird am häufigſten in den Küchen gebraucht. Einen Haſen häuteln, nach abgeſtreiftem Balge die zarten auf dem Fleiſche befindlichen Häute abziehen.

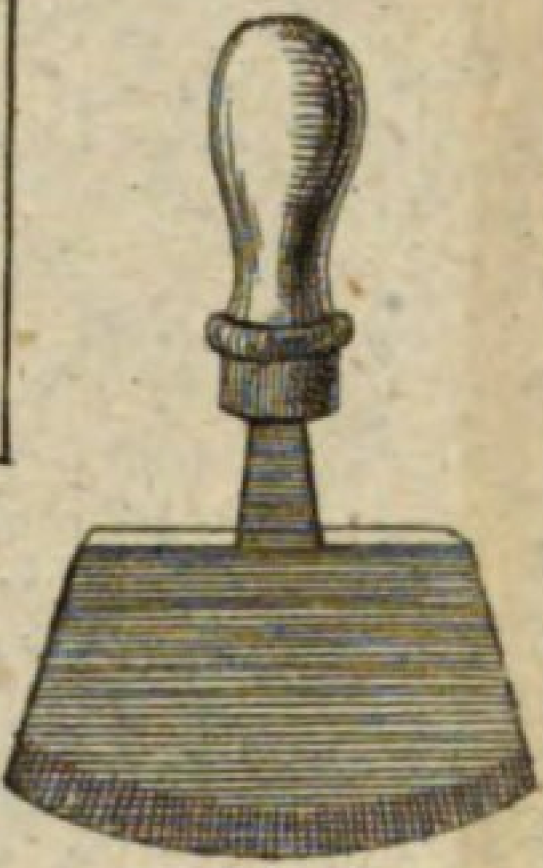
Häuten, der Haut berauben, die Haut abziehen, doch nur in einigen einzelnen Fällen. Einen Haſen häuten, wofür an andern Orten häuteln üblicher iſt; ſiehe das vorige. Sich häuten, die vorige Haut ablegen, wie bey den Schlangen und verſchiedenen Inſecten zu geſchehen pflegt. Siehe auch Mauſen.

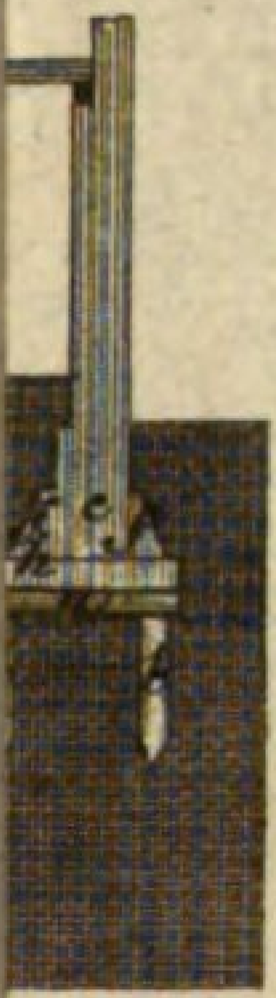
Ende des zwanzigſten Theils.

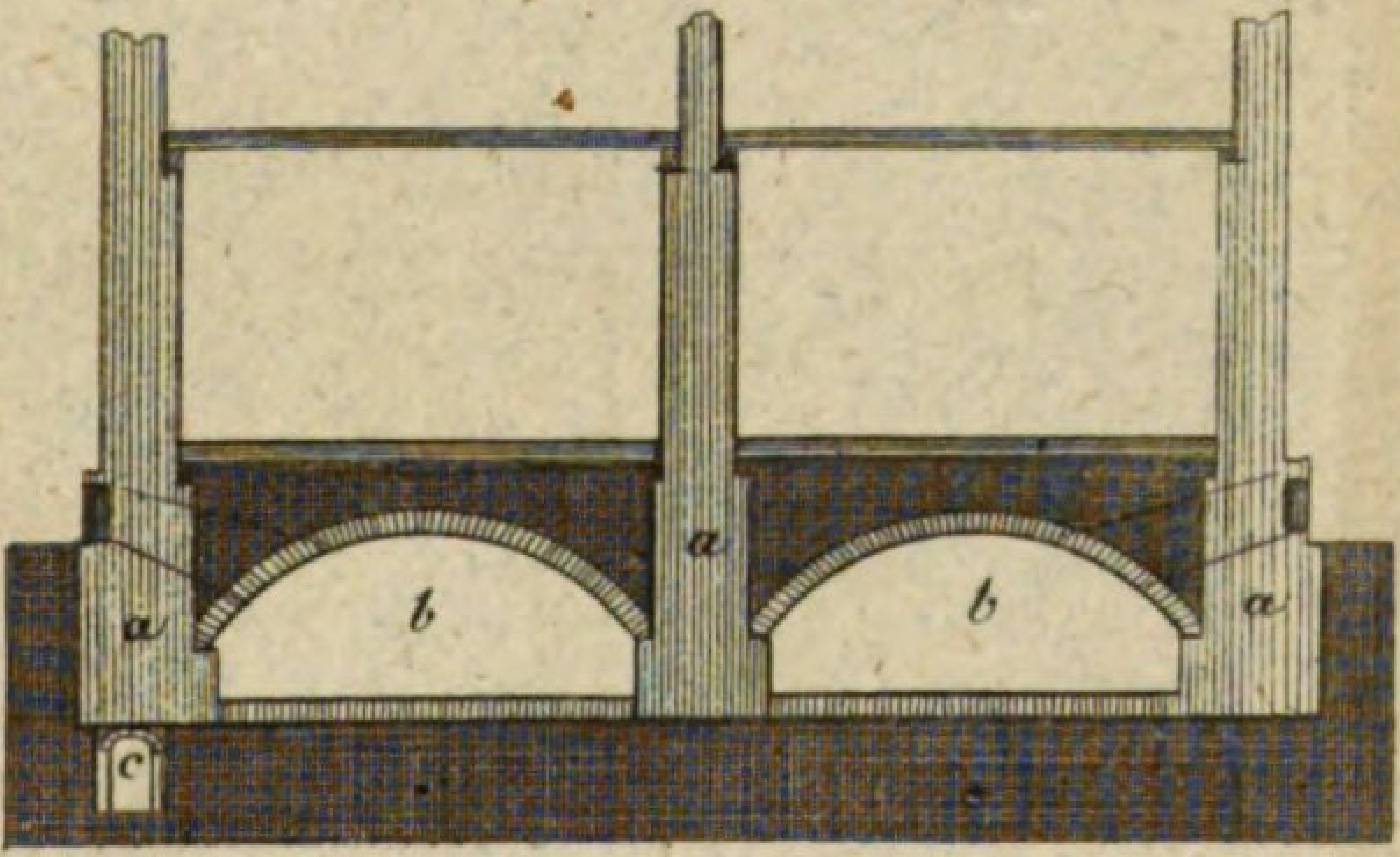
1073
S 149

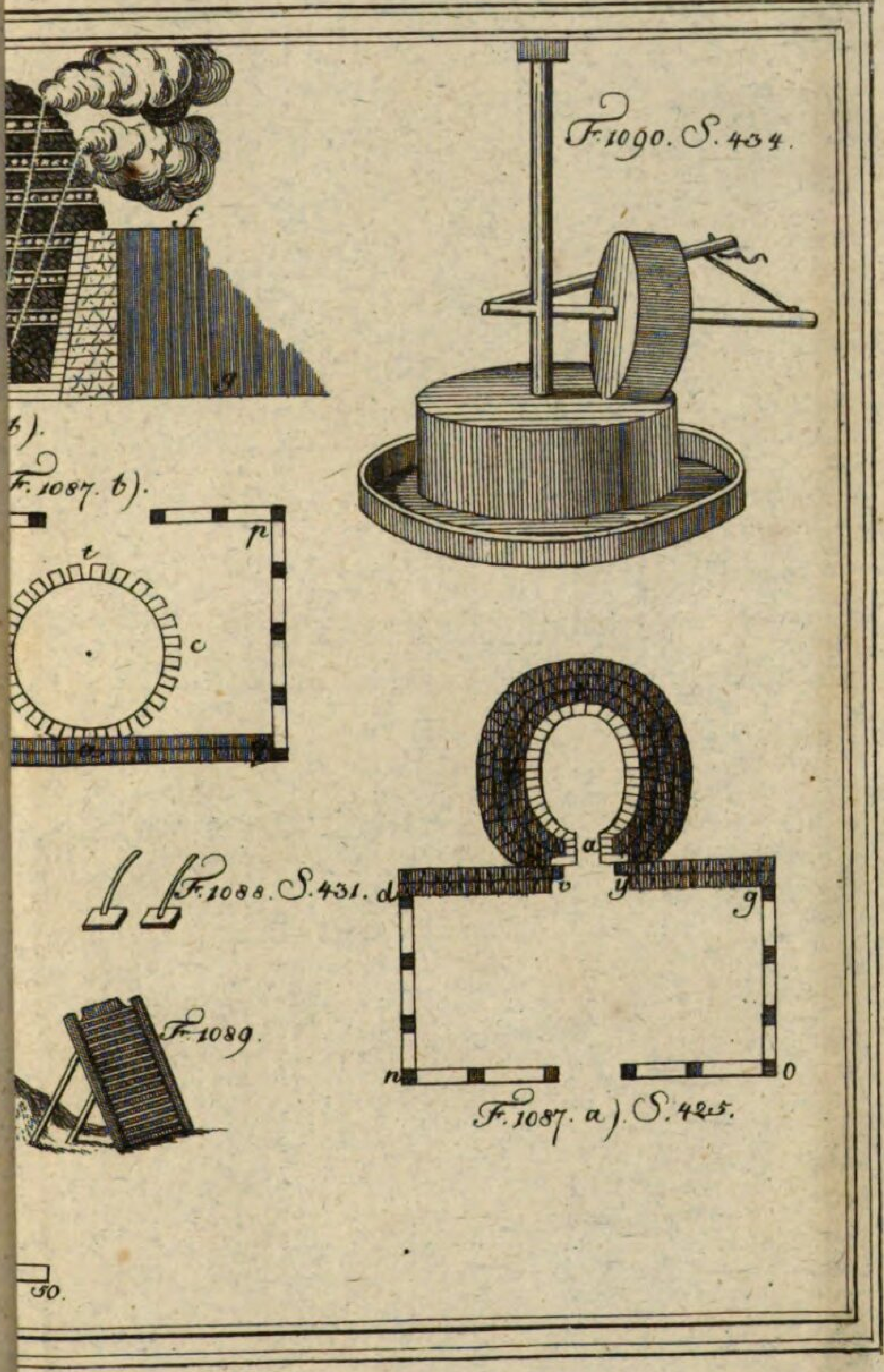
Fr. 1081. S. 262.

Fr. 1079. S. 220.

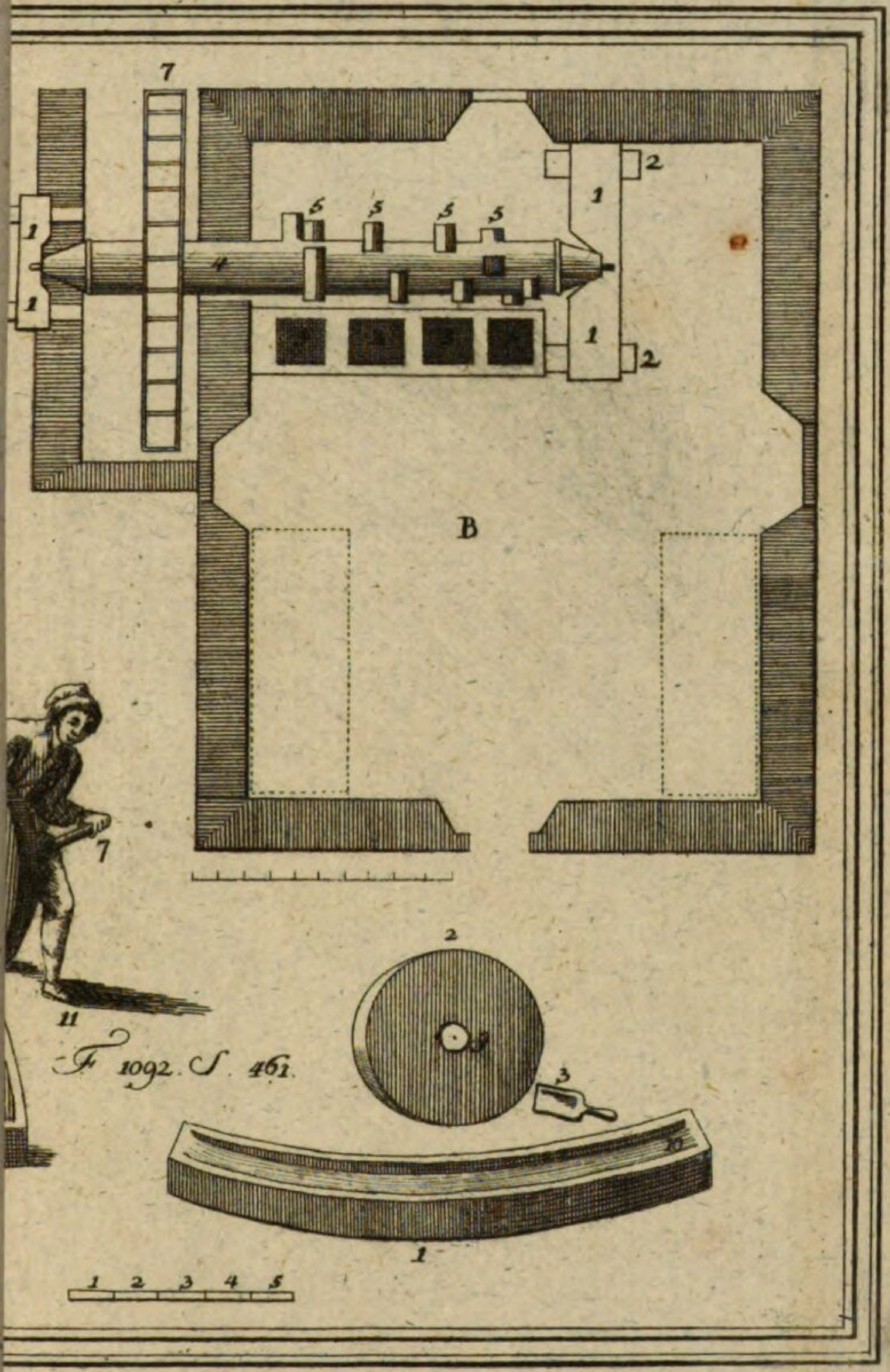




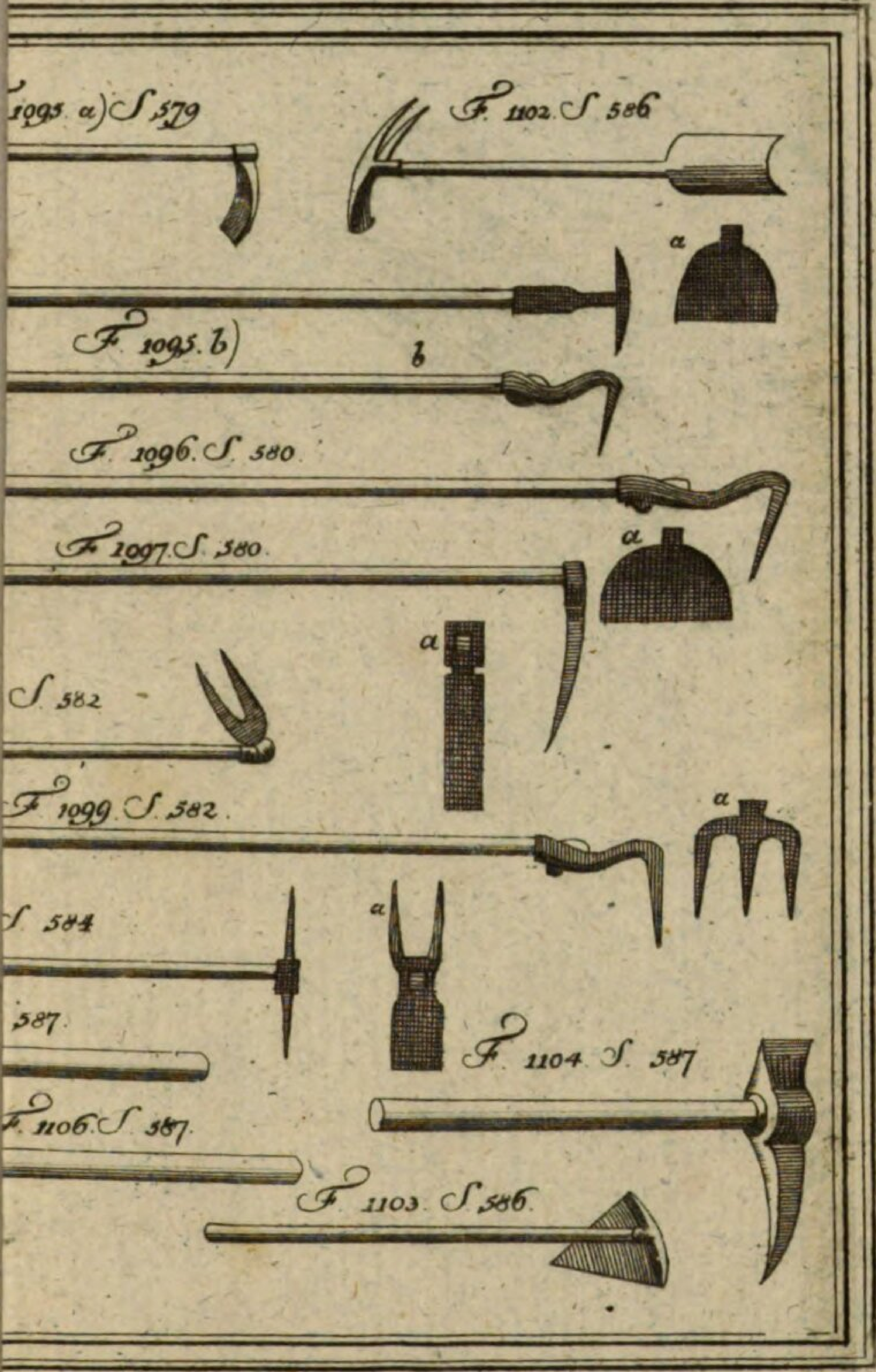


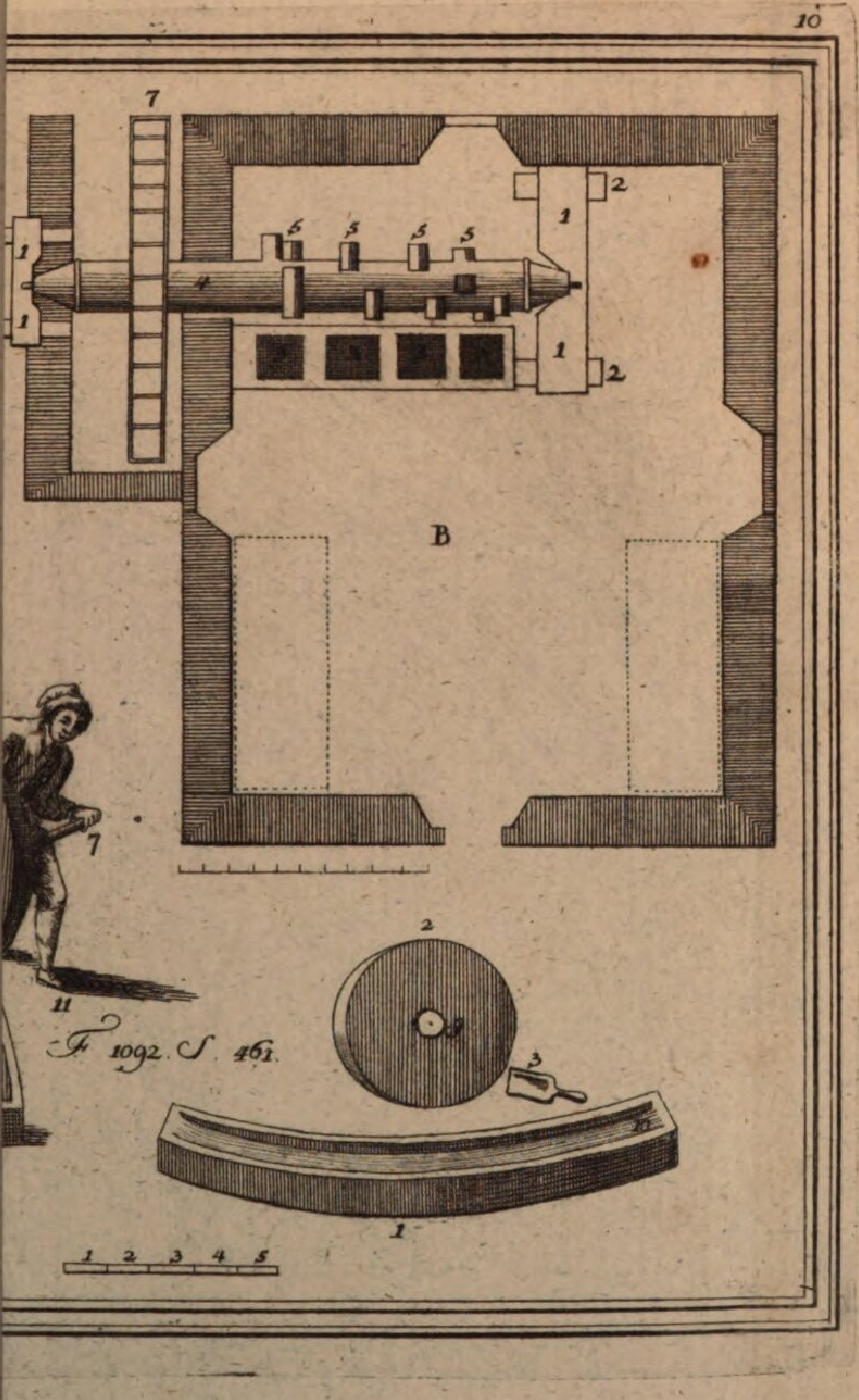


F.1090. S.434.
f
g
b).
F.1087. b).
p
t
c
F.1088. S.431.
d
a
v
y
g
F.1089.
n
o
F.1087. a). S.425.
50.

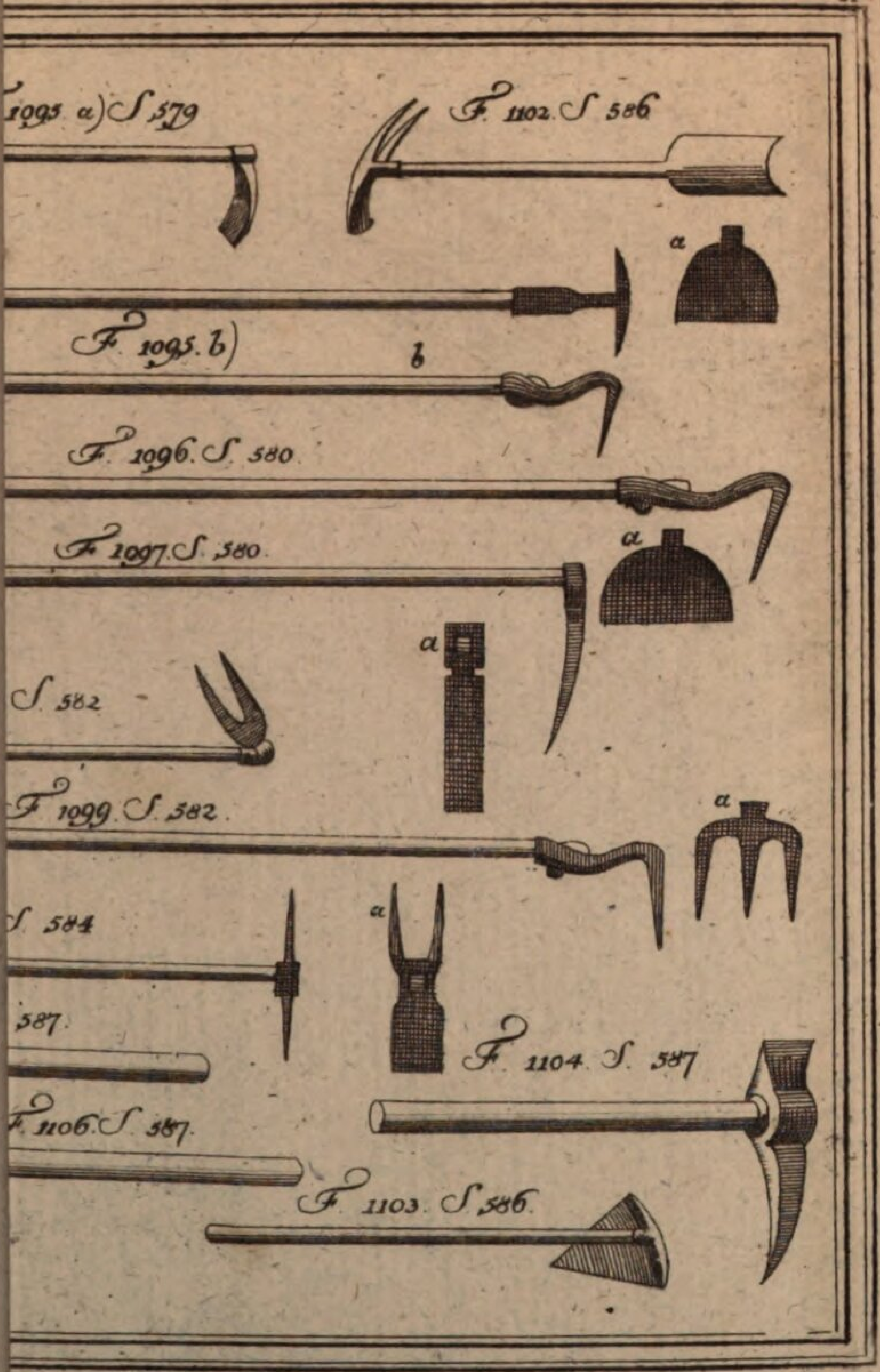

7
1
2
5
4
B
11
F. 1092. S. 461.
3
1 2 3 4 5

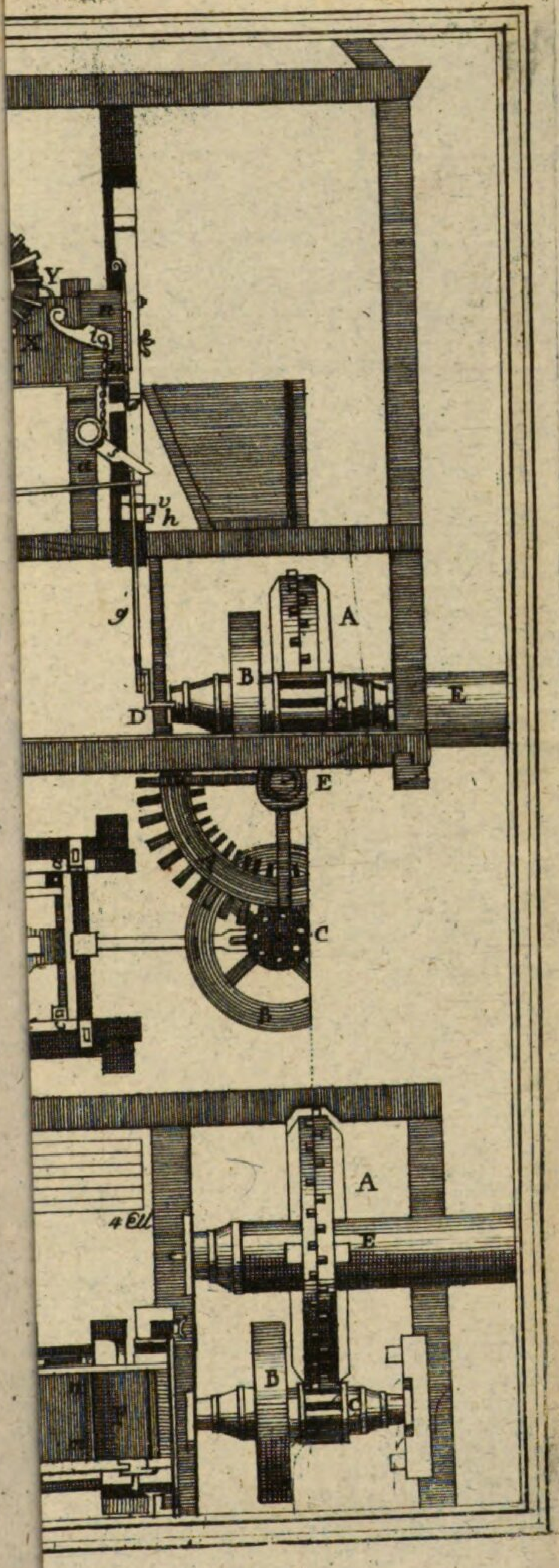
II


1095. a) S. 579
F. 1102. S. 586
a
F. 1095. b)
b
F. 1096. S. 580
F. 1097. S. 580
a
a
S. 582
F. 1099. S. 582
a
S. 584
a
587
F. 1104. S. 587
F. 1106. S. 587
F. 1103. S. 586


10
7
1
2
5
4
B
11
F. 1092. S. 461.
3
1 2 3 4 5

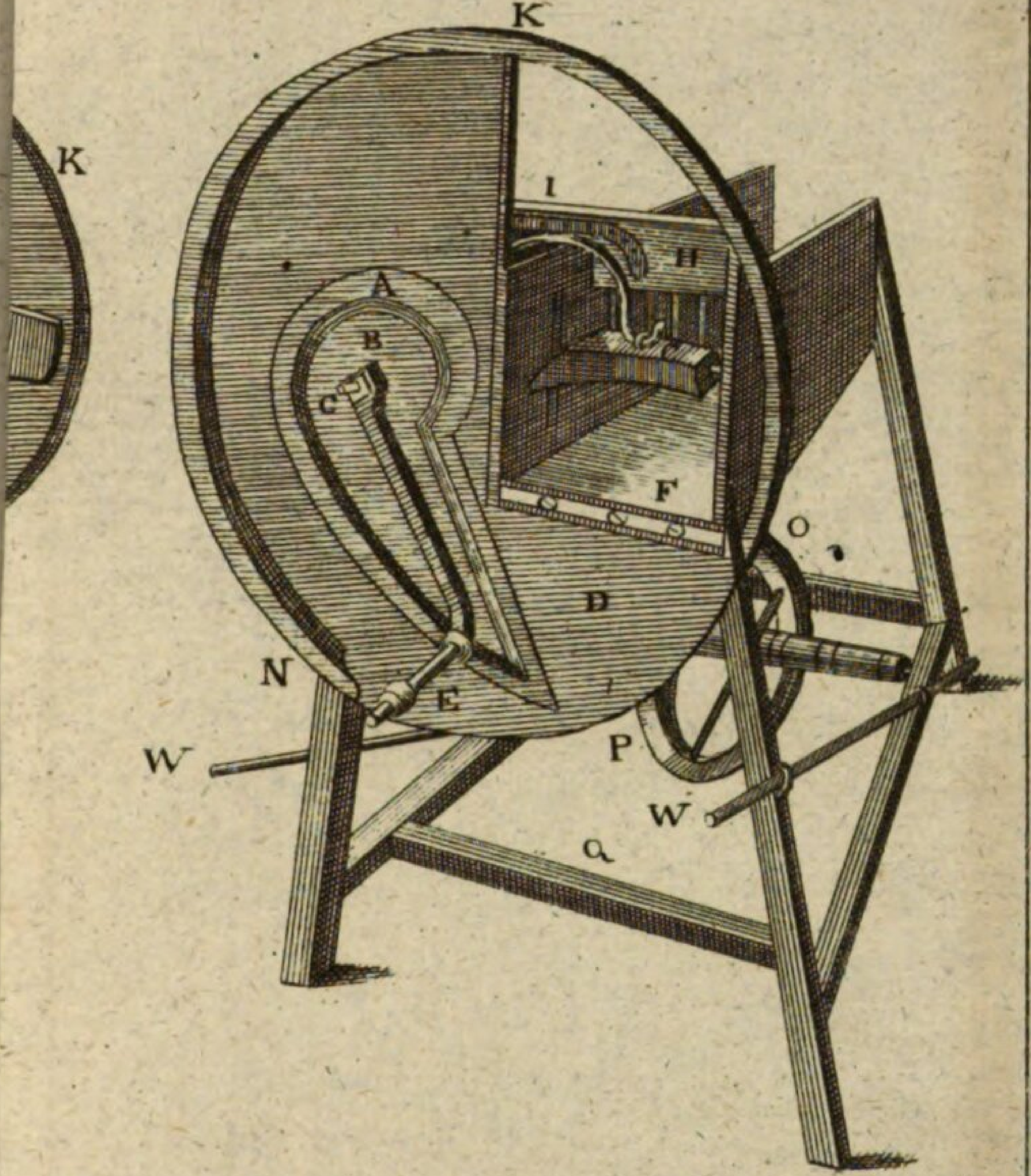
II

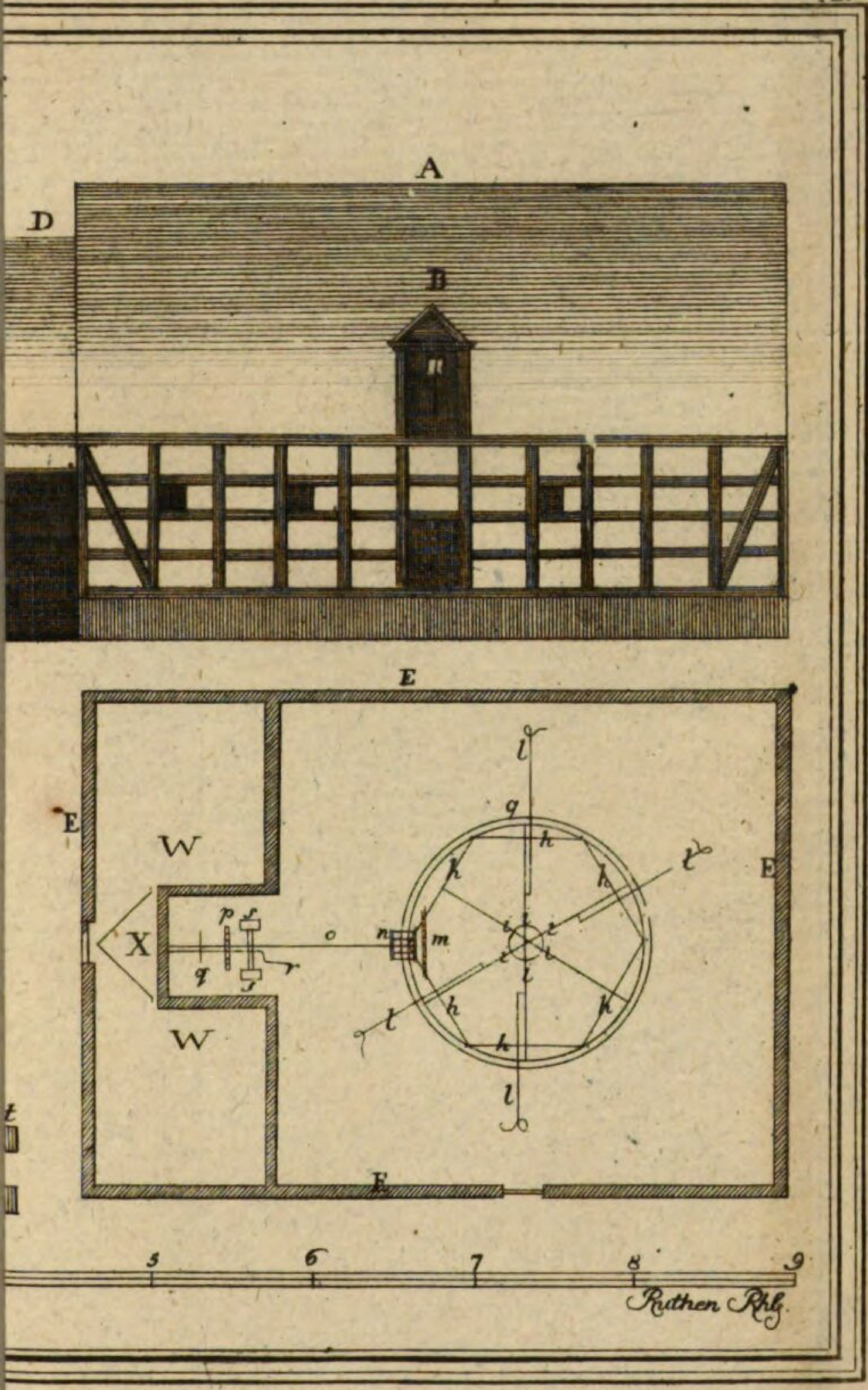

1095. a) S. 579
F. 1102. S. 586
a
F. 1095. b)
b
F. 1096. S. 580
F. 1097. S. 580
a
a
S. 582
F 1099. S. 582
a
S. 584
a
587.
F. 1104. S. 587
1106. S. 587.
F. 1103. S. 586.



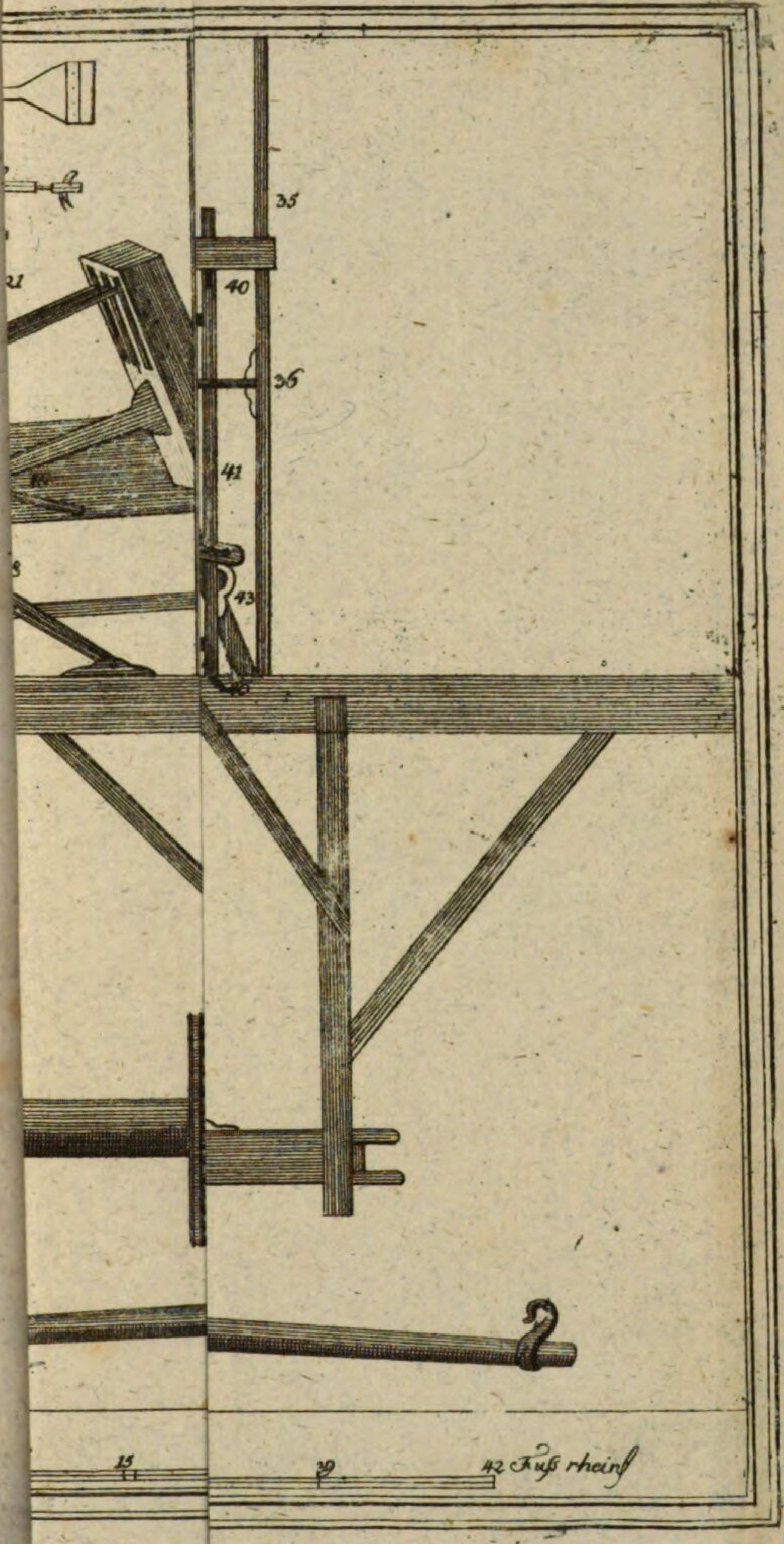
Y
X
n
a
v
h
g
A
B
E
D
E
C
B
A
4 Ell
E
B

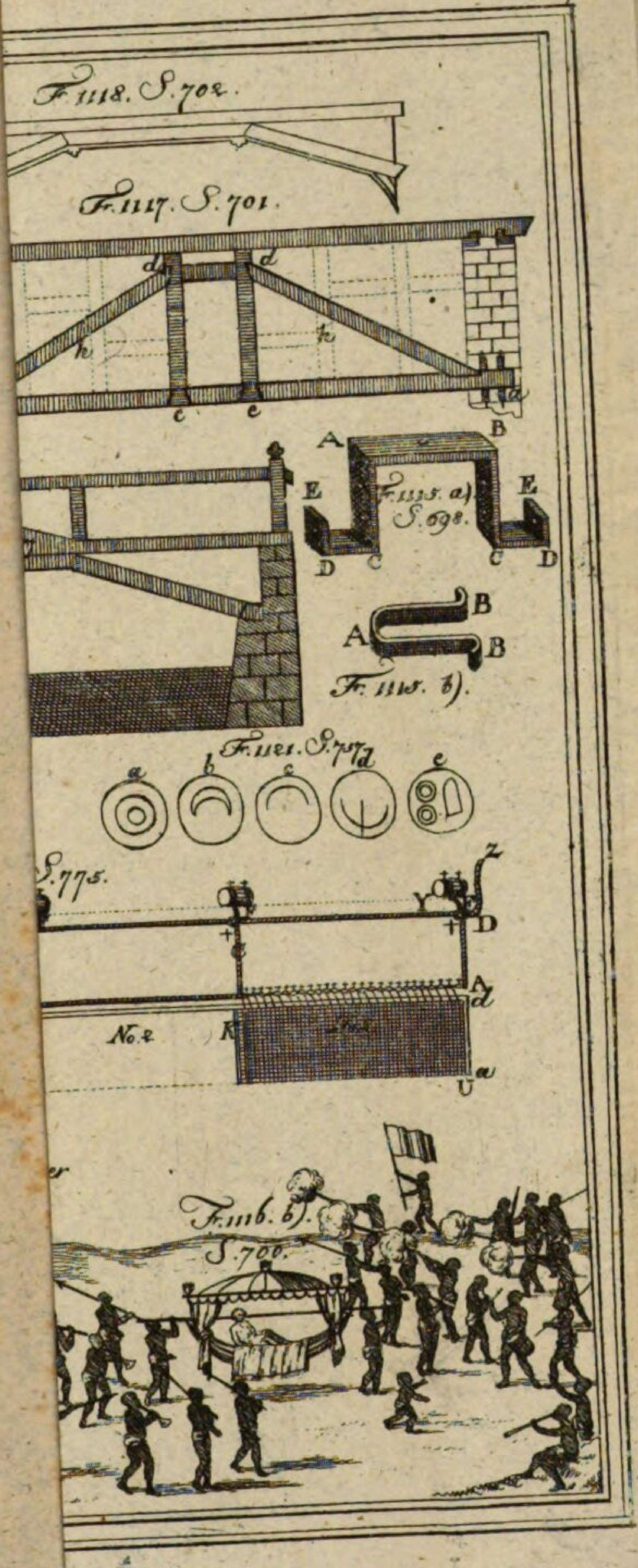
F. 1112. S. 614.




A
D
B
n
E
E
E
W
X
W
E
p
f
q
r
o
n
m
l
q
h
k
i
l
h
t
h
k
h
l
5
6
7
8
9
Ruthen Rhl.

16




F. 1118. S. 702.
F. 1117. S. 701.
F. 1115. a) S. 698.
F. 1115. b).
F. 1121.
S. 775.
No. 2
F. 1116. b). S. 700.

17. [illegible]

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krünitz, Johann Georg,

Oeconomische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft in alphabetischer Ordnung

Bd.: 20

Brünn 1788

Oecon. 1033-20
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296852-0
VD18 90040198